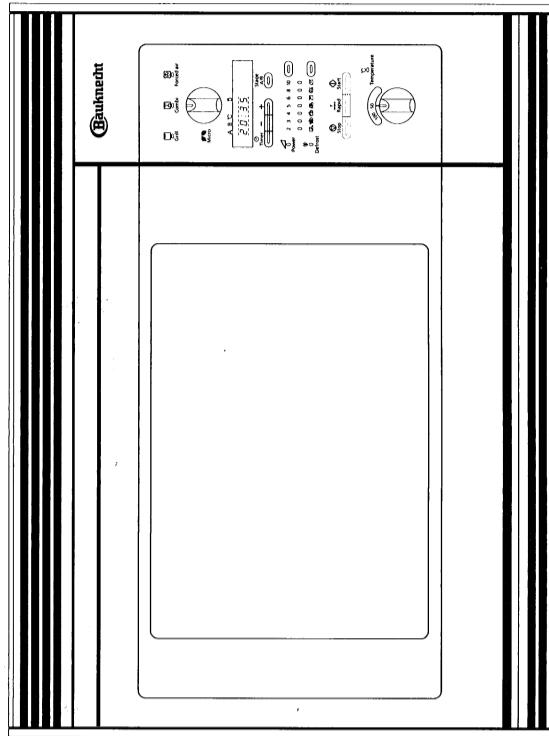


Notice d'emploi  
Gebruiksaanwijzing

DMCCG 2735/1



Whirlpool Sweden AB

F  
NL



4619 694 16552



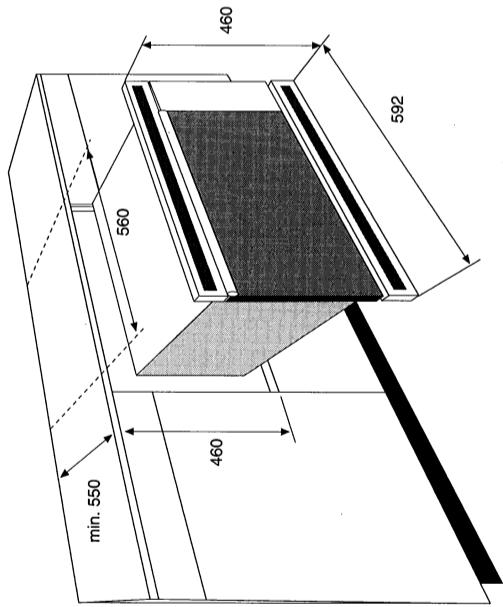


<b>1</b>	Dimensions d'encastrement Inbouwmaten	<b>9</b>	Cuisson combinée, gril ou turbo gril avec micro-ondes Grill/Turbogrill in combinatie met magnetron
<b>2</b>	Installation Installatie	<b>10</b>	Fonction air pulsé Heteluchtcirculatie
<b>3</b>	Horloge Klok	<b>11</b>	Fonction air pulsé et sonde Heteluchtcirculatie met gebruik van instekthermometer
<b>4</b>	Avant d'utiliser le four Voor u begint	<b>12</b>	Cuisson combinée: air pulsé et micro-ondes Heteluchtcirculatie in combinatie met magnetron
<b>5</b>	Accessoires Ustensiles Oventoebehoren en kookgerei	<b>13</b>	Cuisson combinée: air pulsé et micro-ondes avec sonde Heteluchtcirculatie gecombineerd met magnetron en instekthermometer
<b>6</b>	Micro-ondes Magnetron	<b>14</b>	Cuissons enchaînées ou retardées Fase koken bij gecombineerde functies
<b>7</b>	Contrôle manuel du temps, maintien de la température, interruption de la cuisson préchauffage Handbediening Kookonderbreking Warmhouden Voorverwarmen	<b>15</b>	Maintenance et entretien du four Onderhoud van de oven
<b>8</b>	Fonction Grill ou Turbo-gril Grill/Turbogrill	<b>16</b>	Caractéristiques techniques Technische gegevens

# 1 Installation Dimensions

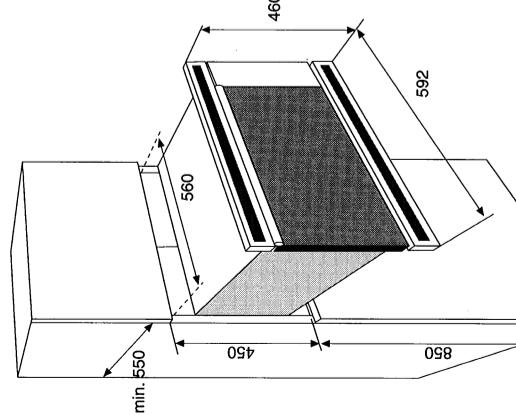
## Einbaumaße • Dimensions D'encastrement • Inbouwmaten

Sehr geehrte Damen und Herren,



To ensure the oven is built-in correctly in the kitchen, the cabinet should be level and true. The minimum distance between the floor and the bottom side of the appliance must be 850 mm.

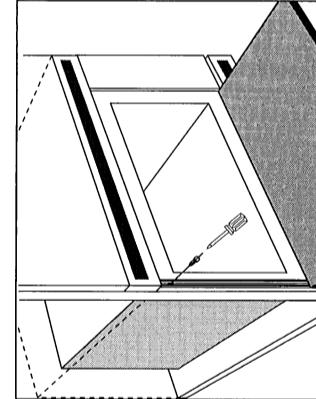
Um einen korrekten Einbau Ihres Mikrowellengerätes zu gewährleisten, muss das in Frage kommende Küchenmöbel korrekt installiert (im Wasser stehend) sein. Die Mindesteinschubhöhe des Gerätes muss vom Fußboden bis zur Gerätunterseite 850 mm betragen.



Pour un montage correct du four dans l'armoire, celle-ci doit entrer de niveau et à angles droit.  
Le four doit être placé sur un plan de travail située au moins à 85 cm du sol.  
Ne pas supprimer la paroi du fond F de la niche.

Om het correct inbouwen van de oven mogelijk te maken, moet de keukenkast waterpas staan en recht zijn.  
De hoogte tussen het draagviak en de bodem van de oven moet minimaal 850 mm zijn.

### Building in • Einbau • Montage • Installatie



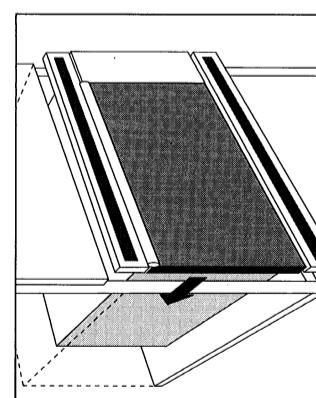
- Position the holes for fixing the support.
- Drill the holes.
- Mount the micro-wave support using the chip board screws supplied.

1. Fixieren Sie mit Hilfe der zum Gerät gehörigen Metallunterlage die Bohrpunkte für deren Befestigung und bohren Sie die Löcher.  
3. Mit den beiliegenden Spannschrauben wird nun die Metallunterlage auf dem Schrankboden befestigt.

- Déterminez les orifices de fixation du support.
- Percez les trous.

2. Montez le support du four à micro-ondes au moyen des vis pour panneau d'agglomérés livrées avec l'appareil.

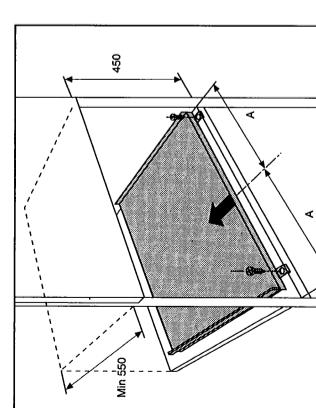
- Bepaal de van de montagegaten voor de steun.
- Boor de gaten.
- Bevestig de magnetronsteun met behulp van de bijgeleverde spaanplaatsschroeven.



- Put the plug into the socket and slide the appliance into the housing.

4. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an und schließen Sie es auf der Metallunterlage in das Schrankfach.

- Insérez la fiche dans la prise et glissez l'appareil dans le boîtier.
- Stek de steker in het stopcontact en schuif het apparaat in de kast.



- Fixieren Sie das Gerät mit der beiliegenden eingefärbten Schraube.
- Fixez l'appareil.
- Zet het toestel.

1. Bepaal de van de montagegaten voor de steun.

- Montez le support du four à micro-ondes au moyen des vis pour panneau d'agglomérés livrées avec l'appareil.
- Boor de gaten.
- Bevestig de magnetronsteun met behulp van de bijgeleverde spaanplaatsschroeven.

### § 1

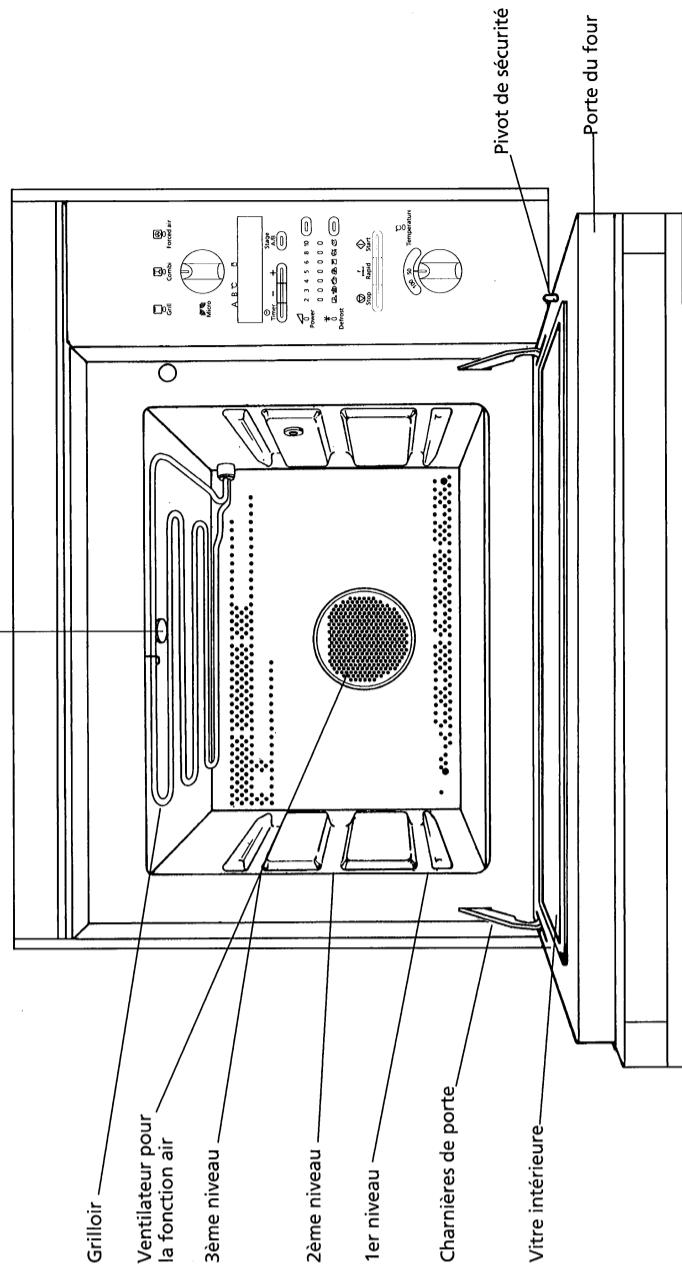
Aufgrund des § 3 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten (HFGrG) vom 09. August 1949 (WiGBI S. 235), geändert durch Artikel 135 des Einführungsgesetzes zum Gesetz über Ordnungswidrigkeiten (EGOWiG) von 24. Mai 1968 (BGBl. I S 503, 538) und durch Artikel 4 Abs. 10 des Gesetzes zur Neustrukturierung des Post- und Fernmeldewesens und der Deutschen Bundespost (Post-StruktG) vom 08. Juni 1989 (BGBl. I S 1026, 1049), wird für den Betrieb von Mikrowellenherden, deren Arbeitsfrequenz auf einer ISM-Frequenz liegt, eine Allgemeingenehmigung erteilt.

### Allgemeingenehmigung nach dem Gesetz über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten

vom 11. Dezember 1991

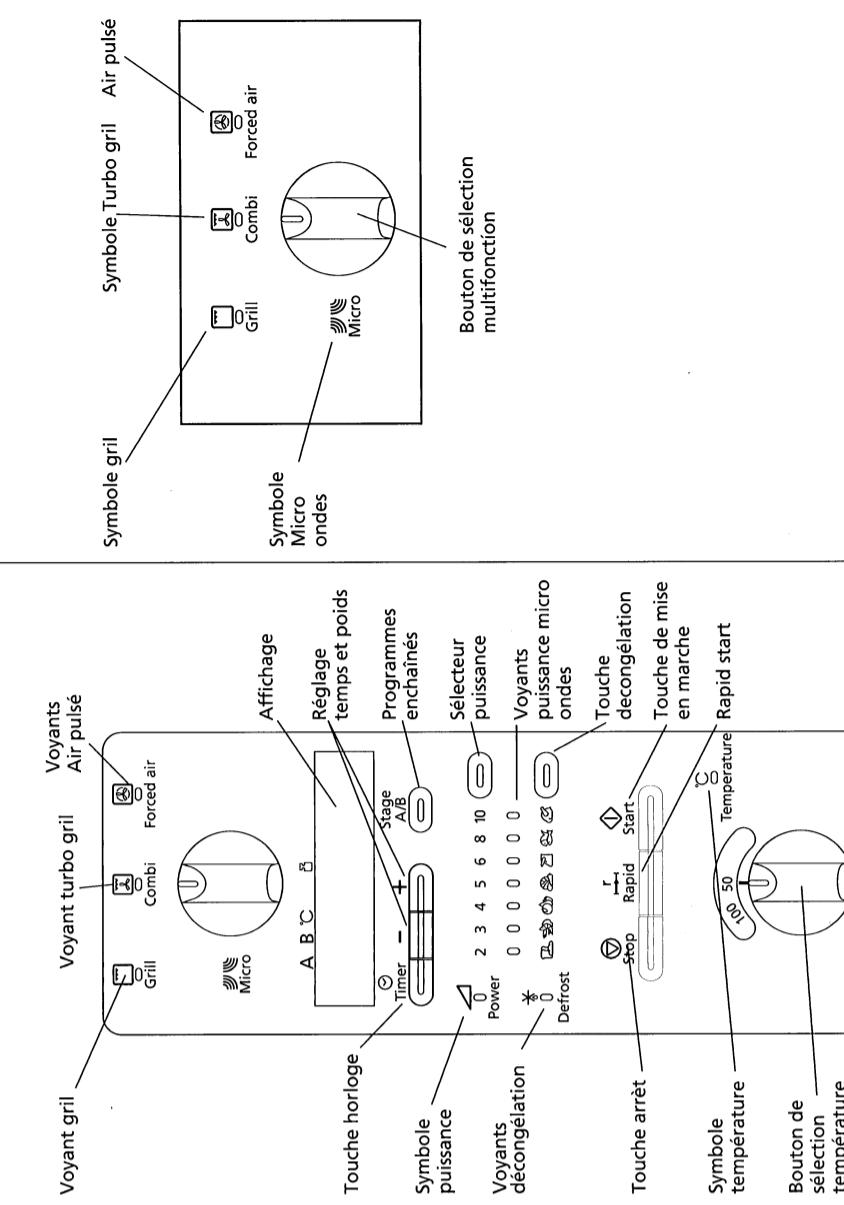
## Descriptif du four

Éclairage intérieur



**Bandeau de commande**

## Sélection du mode de cuisson



# 2 Installation

# 16 Technical specifications

## Important

Ne pas utiliser le four au-dessus d'une cuisine ou d'une autre source de chaleur, car il pourrait être endommagé. Les réceptions radio ou TV peuvent être affectées par la proximité de cet appareil combiné.

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension électrique sur votre four correspond à celle de votre habitation.

Le raccordement au réseau doit être effectué soit par un câble et une prise de courant, soit par un câble relié à un dispositif de séparation omnipolaire (interrupteur ou disjoncteur) ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'appareil doit être obligatoirement relié à la terre. "Avant de mettre cet appareil en fonctionnement, la qualité de l'installation de mise à la terre de protection du bâtiment doit être vérifiée par un professionnel".

Cet appareil doit être alimenté en 230 volts monophasé sur une ligne supportant une intensité de 16 ampères.

### Assurez-vous que:

- La prise de courant est accessible.
- Le circuit électrique est protégé par un fusible de 16 A.
- La porte ferme correctement.
- Il n'y pas de dommages visibles.
- Le joint intérieur de la porte n'est pas endommagé.
- La porte est fermée avant de procéder à la programmation.
- Toutes les protections en carton ont été enlevées de la cavité du four.
- Les emballages des accessoires et de la grille ont été enlevés.
- Les films plastiques protecteurs ont été retirés de la plaque à pâtisserie.

## 3 Réglage de l'horloge

### Affichage optionnel de l'heure

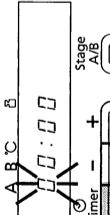
Lorsqu'on enfonce la fiche dans la prise murale, ou après une coupure de courant, le cadran reste vide.

L'horloge permet, d'avoir un affichage digital de 24 heures.

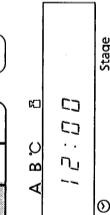
Si l'horloge n'est pas programmée, le cadran reste vide jusqu'à ce que le temps de cuisson soit choisi.

### Réglage de l'horloge

1. Appuyer sur la touche de l'horloge. Les deux chiffres de gauche (heures) clignotent.

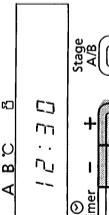


2. Régler l'heure correcte au moyen des touches, en appuyant sur la touche de gauche pour la diminuer et sur la touche de droite pour l'augmenter.



3. Quand l'heure est réglée, réappuyer sur la touche. Maintenant, ce sont les chiffres de droite, ceux des minutes, qui clignotent.

4. Régler les minutes au moyen des touches.



### For countries outside United Kingdom

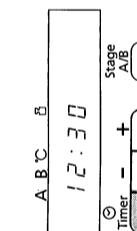
Type number	DMCG 2735/1
Supply voltage	240 V/50 Hz
Power consumption	3200 W
Fuse	16 Amp
Microwave power (acc. to IEC 705, 1000 g water)	700 W
Rapid power	700 W
Power level 10	500 W
Power level 8	400 W
Power level 6	300W
Power level 5	250W
Power level 4	200 W
Power level *	150W
Power level 2	150W
Power level 1	150W
Power level 0	150W
Electronic 120 min.	150W
Continuously up to 9h 59 min.	150W
In steps by:	150W
5 sec up to 30 sec	150W
10 sec in interval 30-60 sec	150W
15 sec in interval 1-3 min	150W
30 sec in interval 3-6 min	150W
1 min in interval 6-99 min	150W
35-95°C	150W
2000 W, Quick start infragrill	150W
Probe temperature range	150W
Grill	150W
Forced Air	150W
Dimensions:	150W
Oven compartment:	150W
Weight:	150W

Type number	DMCG 2735/1
Supply voltage	220-230 V/50 Hz
Power consumption	3200 W
Fuse	16 Amp
Microwave power (acc. to IEC 705, 1000 g water)	700 W
Rapid power	700 W
Power level 10	500 W
Power level 8	400 W
Power level 6	300W
Power level 5	250W
Power level 4	200 W
Power level *	150W
Power level 2	150W
Power level 1	150W
Power level 0	150W
Electronic 120 min.	150W
Continuously up to 9h 59 min.	150W
In steps by:	150W
5 sec up to 30 sec	150W
10 sec in interval 30-60 sec	150W
15 sec in interval 1-3 min	150W
30 sec in interval 3-6 min	150W
1 min in interval 6-99 min	150W
35-95°C	150W
1700 W, Quick start infragrill	150W
Probe temperature range	150W
Grill	150W
Forced Air	150W
Dimensions:	150W
Oven compartment:	150W
Weight:	150W

This product is manufactured to comply with the radio interference requirements of the council directive 89/336/EEC.

### Data for test heating performance in accordance with IEC 705.

The International Electrotechnical Commission, SC 59H, has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens. We recommend the following for this oven:



5. Après avoir réglé les minutes, appuyer sur la touche de l'horloge. L'horloge se met alors en marche.

### Note:

Pour obtenir l'heure quand le four est en marche, appuyer sur la touche horloge. L'heure exacte apparaît alors pendant trois secondes environ.

Si vous voulez annuler la fonction horloge:

1. Appuyer sur la touche horloge jusqu'à ce que les 2 chiffres de gauche clignotent.

2. Appuyer sur la touche arrêt. Le cadran reste vide jusqu'au prochain réglage.



### For United Kingdom only

Type number	DMCG 2735/1
Supply voltage	240 V/50 Hz
Power consumption	3000 W
Fuse	13 Amp
Microwave power (acc. to IEC 705, 1000 g water)	700 W
Rapid power	700 W
Power level 10	500 W
Power level 8	400 W
Power level 6	300W
Power level 5	250W
Power level 4	200 W
Power level *	150W
Power level 2	150W
Power level 1	150W
Power level 0	150W
Electronic 120 min.	150W
Continuously up to 9h 59 min.	150W
In steps by:	150W
5 sec up to 30 sec	150W
10 sec in interval 30-60 sec	150W
15 sec in interval 1-3 min	150W
30 sec in interval 3-6 min	150W
1 min in interval 6-99 min	150W
35-95°C	150W
2000 W, Quick start infragrill	150W
Probe temperature range	150W
Grill	150W
Forced Air	150W
Dimensions:	150W
Oven compartment:	150W
Weight:	150W

# 16 Technische Spezifikationen

# 4 Avant d'utiliser ce four

<b>Type-Nummer</b>	DMCG 2735/1
Spannung	230 V/50 Hz
Leistungsaufrnahme	3200 W
Absicherung	16 Amp
Mikrowellenleistung:	
Rapid	700 W
Stufe 10	700 W
Stufe 8	500 W
Stufe 6	400 W
Stufe 5	300 W
Stufe 4	250 W
Stufe 2	200 W
Zeitschaltuhr	150 W
Handbetrieb	digital 120 Minuten
Kochzeiteingabe	bis zu 9 Stunden 59 Minuten in Schritten
	5 Sek. bis zu 30 Sek..
	10 Sek. zwischen 30-60 Sek.
	15 Sek. zwischen 1-3 Min.
	30 Sek. zwischen 3-6 Min.
	1 Min. zwischen 6-99 Min.
	35-95°C
Bereich des Temperaturfühlers	Bereich
Gewichtsstufen	Stufe
	50- 500 g
	500- 800 g
	800-2000 g bei Geflügel
	2000-3000 g
	250 g
	1700 W
Grill	HxBxT
Heißluft	460x592x550 mm
Geschwindigkeitsstufen	240x345x370 mm
Abmessungen	39 kg
Außenabmessungen	
Innenabmessungen	
Gewicht	

Das Gerät entspricht der EEC-Richtlinie 89/336 für Funkentstörung.

Dit apparaat is gefabriceerd in overeenstemming met de Europese Radio Storingsvoorschriften 89/336/EEC. Gegevens voor de prestaties van microgolfforhitting zijn in overeenstemming met IEC 705.

Ce produit répond aux exigences de la directive Communautaire antiparasitage 89/336/CEE.

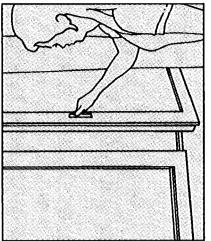
Informations pour les essais de performance en conformité avec la CEE 705.

La commission électrotechnique internationale SC 59 H, a développé une norme pour les tests comparatifs de performances concernant la cuisson dans les différents fours à micro ondes.

Nous vous communiquons ci dessous les informations pour ce four:

Type	Test	Temps approximatifs	Niveau de puissance	Recipients
Tension d'alimentation	A	10 min	Maxi (10)	Pyrex 3.226
Puissance absorbée	B	6 min	Maxi (10)	Pyrex 3.827.80
Fusible	C	17 min	Maxi (10)	Pyrex 3.838.80

Programmateur	Décongélation viande hachée	12 min	Décongélation Automatique	Pyrex 3.838.80
Fonction manuelle				



Avant d'utiliser le four pour la première fois, faire fonctionner le four à vide pendant 30 minutes avec la seule fonction air-pulsé puis 30 autres minutes avec la fonction grill à 250°C.  
Pendant cette opération, nous conseillons d'aérer la cuisine. En effet, les matériaux protégeant certains éléments du four vont être brûlés durant ce premier fonctionnement et risquent de dégager des fumées.

## Air pulsé

- Positionner le sélecteur sur air pulsé.  
• Le voyant s'allume.
- Régler le temps de cuisson sur 30 min au moyen des touches de réglage du temps. La touche de droite augmente la durée, celle de gauche la diminue.
- Régler la température sur 250°C.
- Appuyer sur la touche de mise en marche.  
• L'éclairage intérieur s'allume.  
• Le ventilateur se met en marche.  
• Le voyant de température s'allume. Il s'éteint lorsque la température choisie est atteinte.
- Procéder de la même manière avec le gril.

- Lorsque les 30 min sont écoulées, un signal sonore est émis, l'air pulsé s'arrête, le voyant de température s'éteint.  
• Le voyant air pulsé reste allumé.  
• Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner.  
• la lampe intérieure du four reste allumée.
- Appuyer sur le bouton arrêt.  
• la lampe intérieure du four s'éteint.  
• Le ventilateur s'arrête.  
• Le voyant air pulsé reste allumé.
- Appuyer sur le bouton stop.  
• La lampe intérieure du four s'éteint.  
• Le voyant air pulsé reste allumé.
- Tourner le bouton du sélecteur pour éteindre le voyant air pulsé.
- Procéder de la même manière avec le gril.

- Note:**  
Les matériaux de protection sont maintenant éliminés et le four est prêt à l'emploi. Prendre garde, le four est très chaud.

8. Ouvrir la porte et laisser le four refroidir. Nous vous recommandons pendant ce temps, de lire complètement et attentivement cette notice avant de commencer la cuisson

## Recommandation

Comme pour votre four traditionnel, la porte étant chaude pendant le fonctionnement, en utilisation traditionnelle ou combinée avec les micro-ondes, éloigner les jeunes enfants.

- Lorsque les 30 min sont écoulées, un signal sonore est émis: le gril s'arrête, le voyant de température s'éteint.  
• Le voyant du gril reste allumé.  
• Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner.  
• La lampe intérieure du four reste allumée.

## Le gril

- Positionner le sélecteur sur gril.  
• Le voyant s'allume.
- Régler le temps de cuisson sur 30 min au moyen des touches de réglage du temps: la touche de droite augmente la durée, celle de gauche la diminue.
- Régler la température sur 250°C.
- Appuyer sur la touche de mise en marche.  
• L'éclairage intérieur s'allume.  
• Le ventilateur se met en marche.  
• Le voyant de température s'allume. Il s'éteint lorsque la température choisie est atteinte.
- Appuyer sur le bouton stop.  
• La lampe intérieure du four s'éteint.  
• Le voyant du gril reste allumé.
- Turner le bouton du sélecteur pour éteindre le voyant du gril.

- Appuyer sur le bouton arrêt.  
• La lampe intérieure du four s'éteint.  
• Le ventilateur s'arrête.  
• Le voyant du gril reste allumé.
- Appuyer sur le bouton stop.  
• La lampe intérieure du four s'éteint.  
• Le voyant du gril reste allumé.
- Turner le bouton du sélecteur pour éteindre le voyant du gril.

- Note:**  
Les matériaux de protection sont maintenant éliminés et le four est prêt à l'emploi. Prendre garde, le four est très chaud.

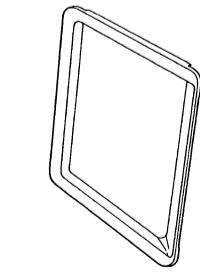
8. Ouvrir la porte et laisser le four refroidir. Nous vous recommandons pendant ce temps, de lire complètement et attentivement cette notice avant de commencer la cuisson

Type	Test	Temps approximatifs	Niveau de puissance	Recipients
Tension d'alimentation	A	10 min	Maxi (10)	Pyrex 3.226
Puissance absorbée	B	6 min	Maxi (10)	Pyrex 3.827.80
Fusible	C	17 min	Maxi (10)	Pyrex 3.838.80

Dimensions extérieures	460x592x550 mm
Dimensions intérieures	240x345x370 mm
Poids:	39 kg

# 5 Ustensiles et accessoires

## Accessoires livrés avec l'appareil



### Plaque à pâtisserie

Utilisez cette plaque pour cuire les biscuits, les pizzas, les pains roulés... Utilisez cette plaque pour une cuisson en chaleur pulsée ou au grill. Ne l'utilisez pas avec la fonction micro-ondes.

### Lèchefrite en verre

Vous pouvez l'utiliser pour la cuisson aux micro-ondes. Elle recueille toutes les graisses de cuisson et les particules d'aliments en réduisant les éclaboussures et la formation de fumées. Il est conseillé de verser un verre d'eau au fond de la lèchefrite.

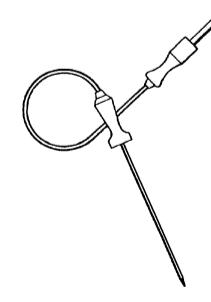
Placez-la sous la grille lorsque vous utilisez le grilloir, ou le grilloir et les micro-ondes combinés. Vous pouvez aussi l'utiliser comme un ustensile de cuisson. Placez-la sous le grilloir pour réfléchir la chaleur et dorer le dessous des pains et pizzas lors de l'utilisation en combiné.

### Sonde

Utiliser la sonde pour contrôler la température de cuisson ou de réchauffage à l'intérieur des aliments et l'afficher sur le cadran. Elle peut être utilisée avec les fonctions micro-ondes et/ou air pulsé, mais pas avec le gril, ni le turbo-gril.

Ne jamais tremper la sonde dans l'eau pour la nettoyer,

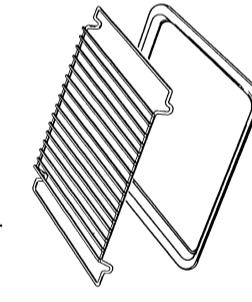
mais utiliser un linge humide ou du papier absorbant.



## Grille

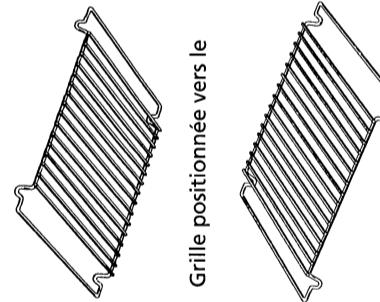
Vous pouvez l'utiliser pour toutes les méthodes de cuisson, excepté lorsque vous utilisez les micro-ondes seules. Cette grille permet une bonne circulation de l'air chaud autour des aliments. La grille doit toujours être positionnée au centre de la cavité (sans contact avec la paroi du fond ou la porte) afin d'éviter les amortisseurs électriques.

### Grille positionnée vers le haut



### Lèchefrite en verre et grille

Utilisez la lèchefrite en verre en la mettant au dessous de la grille pour rôtir ou griller.



## Onderhoud

**Grille**  
Schoonmaken is de enige onderhoudshandeling. Gebruik een mild schoonmaakmiddel, water en een zachte doek om het binnenverk en de voor- en achterzijde van de deur te reinigen. Als u vochtig voedsel bereid, zal er condens op de binnenzijde van de deur verschijnen. Normaal verwijnt dit kort na beëindiging van het kookproces. Zo niet, verwijder dit dan met een zachte doek.

Gebruik geen chemische of schurende middelen om de magnetron te reinigen.

Laat geen vet of voedselresten rond de deur ophopen.

- 1.Druk het grillelement tegen het plafond.
- 2.Druk het grillelement naar rechts en duw het naar beneden.

### Belangrijk:

Het apparaat mag niet worden gebruikt met het grillelement in neergeklapte positie!  
Zorg ervoor dat het grillelement goed op zijn plaats zit (opgeklapt en vastgezet met de vergrendelingshaak) voordat u het apparaat weer gebruikt.

**Noot:** De deurafsutting moet regelmatig op beschadigingen gecontroleerd worden.  
Is hier een beschadiging, dan moet de oven tot na reparatie buiten gebruik blijven. Reparatie moet uitgevoerd worden door een fabrieksgeleide monteur. Reinig regelmatig, vooral na morsen, de bodem van de oven.

## Service

Indien de oven niet werkt, bel dan de servicedienst niet voordat u de volgende punten heeft gecontroleerd:

- de stekker zit goed dicht
- de deur zit goed dicht
- de bereidingsstijd staat ingesteld
- controleer de zekeringen en kontroleer of er spanning is
- wacht 10 minuten en probeer het nog eens.

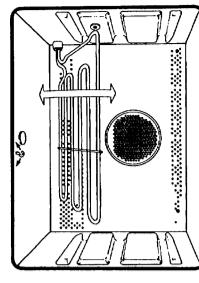
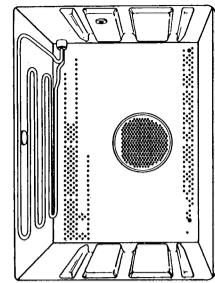
Dese punten kunnen onnodige bezoeken van de Servicedienst, waarvoor betaald moet worden, voorkomen.  
Als u de Servicedienst belt, geef dan het serie- en typenummer van het apparaat op (zie achter de deur van de oven).

## Garantie

Zie het met uw apparaat meegeleverde garantieboekje

# 15 Onderhoud en verzorging

## Om het schoonmaken van het grillelement en het plafond te vergemakkelijken kan het grillelement worden neergeklapt:

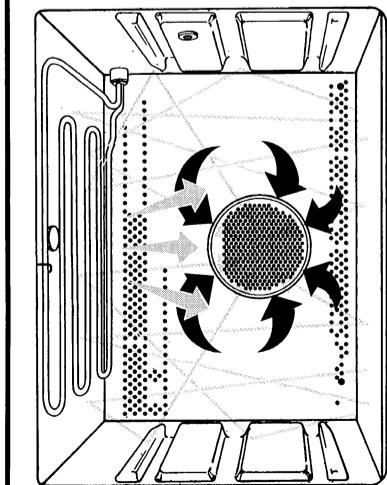


Om het schoonmaken van het grillelement en het plafond te vergemakkelijken kan het grillelement worden neergeklapt:  
1.Druk het grillelement tegen het plafond.  
2.Druk het grillelement naar rechts en duw het naar beneden.

**Waarschuwing**  
Service mag alleen uitgevoerd worden door een servicemonteur die opgeleid is door de fabrikant. Het is voor een ander gevährlijk om reparaties uit te voeren.

# 14 Bereiden in fasen in combinatiefuncties

## Ustensiles



### Cuisson traditionnelle

Pour les fonctions air pulsé, gril ou turbo gril, les récipients doivent être résistants à la chaleur du four.

#### Micro-ondes

Les récipients servant à la cuisson aux micro-ondes doivent être transparents aux micro-ondes et résister à la chaleur des aliments chauds.

#### Cuisson combinée

Les récipients doivent être résistants à la chaleur du four et transparents aux micro-ondes.

### Quels ustensiles utiliser dans ce four?

Ustensiles	Air pulsé ou gril	Micro-ondes	Combiné
Verre d'usage courant	non	oui (1)	non
Verre résistant à la chaleur	oui	oui (1)	oui
Céramique résistant à la chaleur	oui	oui	oui (1)
Faïence spéciale	oui	oui	oui
Porcelaine résistant à la chaleur	oui	oui (2)	oui
Sachet de plastique	oui	oui (2)	oui
Plastique résistant à la chaleur	oui	oui (3)	oui
Aluminium	oui (2)	oui (4)	oui (2)
Moule à gâteau en métal	oui	non	oui
Métal	oui	non	oui
Papier	oui	non	non
Vannerie et bois	oui	oui	oui

1. Sans décors ou parties métalliques.

2. Attention : certains plastiques ont une résistance à la chaleur limitée à certaines températures.

3. Il est possible d'utiliser du papier d'aluminium pour protéger certaines parties des aliments (cela évite une surcuissison). Par contre, l'utilisation des barquettes aluminium est formellement déconseillée. De plus, l'utilisation fréquente des barquettes aluminium diminue la durée de vie du magnétron.

4. Les moules à gâteau peuvent être utilisés lors des fonctions gril ou air pulsé.

### Récipients en aluminium

Nous déconseillons formellement les récipients métalliques car ils ne sont pas compatibles avec les micro-ondes; néanmoins les précautions suivantes peuvent permettre d'utiliser des barquettes en aluminium pour le rechauffage ou la décongélation.

Mais il faut savoir qu'à chaque fois les temps de remise en température et les résultats culinaires ne seront pas aussi satisfaisants qu'avec un récipient transparent aux micro-ondes :

- Il faut toujours enlever le couvercle des barquettes sinon l'énergie micro-ondes ne serait pas absorbée et le four pourrait être endommagé.

- Les récipients ne doivent pas être réutilisés.

- La hauteur des barquettes doit être inférieure à 5 cm, les récipients étant au moins à moitié remplis.

### Koken in fasen in combinatiefuncties geschieht als volgt:

1. Druk op de toets voor koken in fasen.

- Het eerste indicatielampje knippert ten teken dat de 1e kookfase kan worden geprogrammeerd.

2. Kies een van de hierboven beschreven functies voor alleen magnetron.

Bijvoorbeeld:

- Instellen van alleen tijd.
- Koken door instellen van tijd en vermogen.
- Automatisch ontdoen.

3. Druk nogmaals op de toets voor koken in fasen.

- Het eerste indicatielampje brandt ten teken dat de gegevens voor de 1e kookfase zijn vastgelegd.

- Het tweede indicatielampje knippert ten teken dat de 2e kookfase kan worden geprogrammeerd.

4. Kies een van de voorgaande beschreven functies.

Bijvoorbeeld:

- Grill of Turbogrill.
- Grill of Turbogrill gecombineerd met magnetron.
- Heteluchtcirculatie.
- Heteluchtcirculatie gecombineerd met magnetron.

5. Druk nogmaals op de toets voor het koken in fasen.

- De twee indicatielampjes branden nu om aan te geven dat beide fasen zijn geprogrammeerd.
- Het display vertoont nu de gegevens zoals vastgelegd in de 1e fase.

### Controleeren of veranderen van gegevens in beide fasen voordat met het kookproces wordt begonnen:

1. Druk op de starttoets.

2. Het display vertoont nu de gegevens zoals vastgelegd in de 1e fase.

3. Controleer of verander de gegevens van fase 1.

4. Druk nogmaals op de starttoets om de gegevens weer in het geheugen vast te leggen.

5. Controleer of verander de gegevens van fase 2.

6. Druk wederom op de starttoets om de gegevens weer in het geheugen vast te leggen.

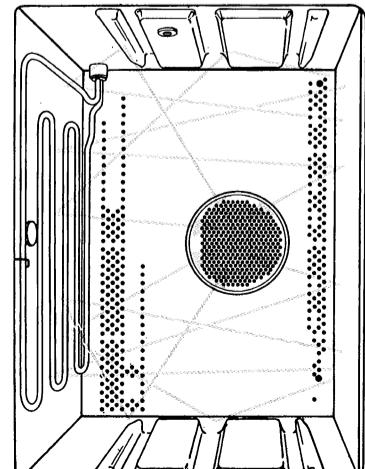
De eerste fase kunt u ook gebruiken om een bereiding op een later tijdstip te laten beginnen (vertraagde start). Programmeer hiervoor in de 1e fase alleen de tijd en in de 2e fase een kookproces.

### Voor onderbreking van het kookproces:

Zie hoofdstuk 7.



# 6 Micro-ondes



Deux mots sur les micro-ondes. Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence, telles que la lumière du jour, ou les ondes-radio. Dans le four, l'énergie micro-ondes produit dans les aliments un frottement intermoléculaire qui se traduit par un échauffement interne et par conséquent par une cuisson des aliments. L'énergie micro-ondes chauffe certaines substances plus vite que d'autres. L'eau, qui est un ingrédient important dans les aliments, est chauffée rapidement, tandis que la porcelaine par exemple, reste relativement froide. Lors de la cuisson ou du réchauffage de liquides (eau...), la montée en température est très rapide et elle se communique au récipient. Dans ce cas, utiliser des gants isolants. La cuisson aux micro-ondes est idéale pour les légumes, le poisson, le riz, les sauces, les soupes, les volailles et certaines viandes.

## Important

Votre micro-ondes ne peut pas être utilisé pour:

- Cuire les œufs à la coque (ils pourraient éclater)
- Frire, parce qu'il n'est pas possible de régler la température de la matière grasse
- Chauffer les liquides dans des récipients hermétiques (ou stériliser)
- Cuire des aliments en trop grande quantité
- Dorer
- Griller (sauf avec un plat brunisseur)
- Sécher des textiles, du papier, des fleurs ou des combustibles.

**Attention:** Ne jamais faire fonctionner les micro-ondes seules lorsque le four est vide.  
• Lorsque vous faites bouillir des liquides, il est possible que le degré d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles. Dans un tel cas, le liquide déborde lorsque vous retirez le récipient du four, et vous risquez de vous brûler. Afin d'éviter cela, nous vous conseillons de mettre une cuillère dans votre récipient avant de le sortir du four.

## Cuisson, réchauffage et décongélation par les micro-ondes

### Cuisson:

- programmation du temps et de la puissance
- ou utilisation de la sonde automatique

La sonde automatique de cuisson est à utiliser pour les aliments entiers (poissons, rosbifs...) ou liquides.

### Réchauffage:

- programmation du temps et de la puissance
- ou la fonction "Rapid" qui vous permet de réchauffer très rapidement. Cette fonction est recommandée pour tous les plats qui ne contiennent ni œufs, ni crème.
- ou utilisation de la sonde automatique. Cette méthode vous donne une température finale précise et devra être utilisée de préférence pour chauffer les aliments pour nourrissons. Choisir une température entre 35°C et 95°C. Chauffer une tasse de chocolat à une température parfaitement buvable est accompli très rapidement.

Le micro-ondes est le procédé qui convient le mieux pour réchauffer des mets déjà cuits. Il est très rapide et il ne modifie pas les qualités culinaires des aliments. Ceux-ci peuvent être réchauffés directement dans le plat de service ou l'assiette (sans décors métalliques). L'accueil d'un invit tardif n'est jamais un problème.

### Décongélation:

- programmation du temps et de la puissance
- ou programmation de la nature et du poids des aliments

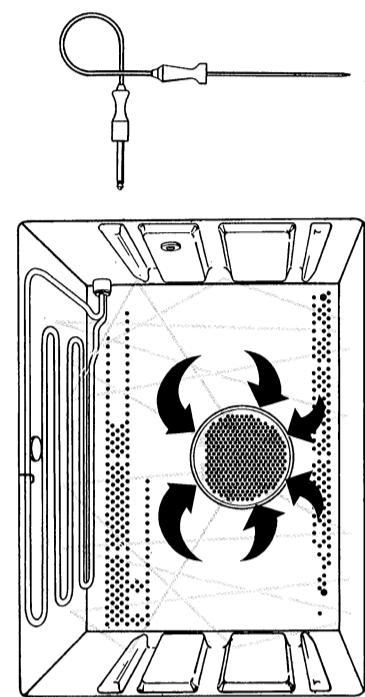
Votre micro-ondes est équipé d'un système automatique de décongélation qui devra connaître le type d'aliment et le poids. Vous avez le choix entre 7 familles d'aliments représentant l'ensemble de l'alimentation.

Si vous choisissez vous-même le temps et la puissance de décongélation, utilisez plutôt les faibles puissances, vous éviterez ainsi tout début de cuisson et la décongélation sera plus homogène.

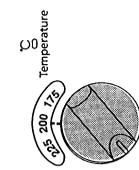
• Le micro-ondes permet de décongeler les aliments surgelés, cuits ou crus.

# 13 Heteluchtcirculatie in combinatie met magnetron en insteekthermometer

Deze functie brengt de bereidingstijd van vlees, gevogelte en vis aanzienlijk terug.



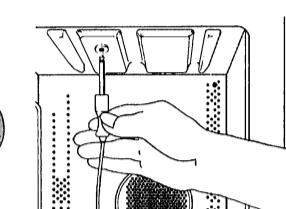
## Heteluchtcirculatie gecombineerd met magnetron en insteekthermometer



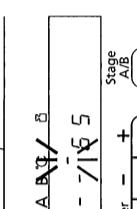
1. Draai de multifunctieknop op de heteluchtcirculatie.



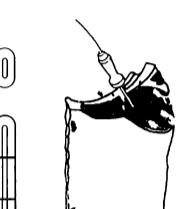
- 2. Steek de insteekthermometer in de aansluiting (in de rechterzijwand van de ovenruimte).



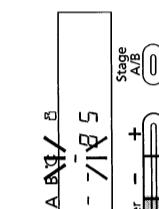
- 3. Steek de insteekthermometer in de aansluiting (in de rechterzijwand van de ovenruimte).



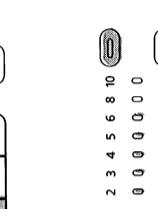
- 4. Druk op de stoptoets.



- 5. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
- 6. Druk op de starttoets.



- 7. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
- 8. Druk op de stoptoets.



- 9. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur heeft bereikt hoort u drie keer een geluidssignaal en schakelt de oven automatisch uit.
- 10. Druk op de stoptoets.



- 11. Druk op de stoptoets.



- 12. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 13. Druk op de stoptoets.



- 14. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 15. Druk op de stoptoets.



- 16. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 17. Druk op de stoptoets.



- 18. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 19. Druk op de stoptoets.



- 20. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 21. Druk op de stoptoets.



- 22. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 23. Druk op de stoptoets.



- 24. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 25. Druk op de stoptoets.



- 26. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 27. Druk op de stoptoets.



- 28. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 29. Druk op de stoptoets.



- 30. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 31. Druk op de stoptoets.



- 32. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 33. Druk op de stoptoets.



- 34. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 35. Druk op de stoptoets.



- 36. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 37. Druk op de stoptoets.



- 38. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 39. Druk op de stoptoets.



- 40. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 41. Druk op de stoptoets.



- 42. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 43. Druk op de stoptoets.



- 44. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 45. Druk op de stoptoets.



- 46. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 47. Druk op de stoptoets.



- 48. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 49. Druk op de stoptoets.



- 50. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 51. Druk op de stoptoets.



- 52. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 53. Druk op de stoptoets.



- 54. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 55. Druk op de stoptoets.



- 56. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 57. Druk op de stoptoets.



- 58. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 59. Druk op de stoptoets.



- 60. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 61. Druk op de stoptoets.



- 62. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 63. Druk op de stoptoets.



- 64. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 65. Druk op de stoptoets.



- 66. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 67. Druk op de stoptoets.



- 68. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 69. Druk op de stoptoets.



- 70. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 71. Druk op de stoptoets.



- 72. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 73. Druk op de stoptoets.



- 74. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 75. Druk op de stoptoets.



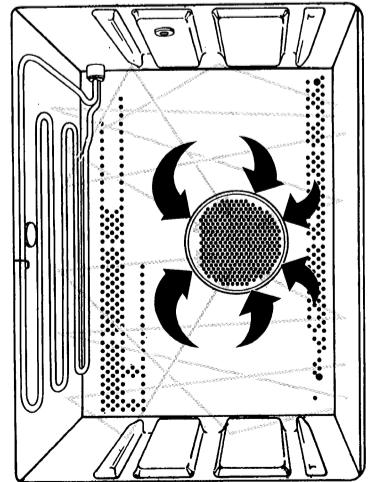
- 76. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

- 77. Druk op de stoptoets.



- 78. Draai de temperatuur

# 12 Heteluchtcirculatie in combinatie met magnetron



Gebruik deze functie voor fruitgebak, brood en gegratineerde schotels, die normaal een lange bereidingstijd nodig hebben.

Niveau de puissance  
Rapid :

Exemples d'utilisation  
Pour réchauffer des aliments tels que soupes, thés, cafés et autres plats contenant beaucoup d'eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, réchauffer à une puissance plus basse. De même, les quiches, pizzas et viennoiseries doivent être réchauffées sur la position décongélation.

Pour cuire des légumes frais ou congelés, des fruits, des poisson, des conserves et des boissons.

Réchauffage des aliments pré-cuisinés.

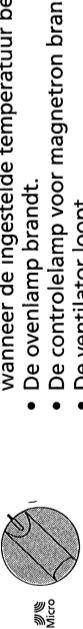
Pour cuire la cuisson des pâtes à biscuit qui doivent ensuite cuire à pleine puissance. Cuisson des viandes.

Cuisson à l'étouffée, décongélation partielle. Préparation de sauces, plats à base d'œufs et fromage, crème fraîche, chocolat fondu. Décongélation des viandes cuites et des pâtes à pain, pizza, quiches, tartes...

Ramollir du beurre pour la préparation des pâtes à pâtisserie. Maintenir les aliments au chaud.

## Heteluchtcirculatie gecombineerd met magnetron geschiedt op de volgende wijze:

1. Draai de multifunctieknop op de heteluchtcirculatie.



5. Druk op starttoets.  
• De controlalamp voor temperatuur brandt. Deze dooft wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is.  
• De ovenlamp brandt.  
• De controlalamp voor magnetron brandt.  
• De ventilator loopt.

6. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken hoort u een geluidssignaal en de heteluchtcirculatie en de magnetron worden uitgeschakeld.

Si l'aliment n'est pas assez cuit

Vérifier si :

- Le niveau de puissance choisi n'est pas trop bas
- Le temps de cuisson sélectionné est suffisant
- La quantité et la nature des aliments correspondent bien aux indications des recettes
- Le récipient est approprié

Si l'aliment est trop cuit

Vérifier si :

- Le niveau de puissance n'est pas trop élevé
- Le temps de cuisson sélectionné n'est pas trop long
- La quantité d'aliments correspond bien aux indications des recettes.

Conseils pour une bonne décongélation :

- Le temps de décongélation est lié à la forme des aliments à décongeler. Les plats peu profonds décongeleront plus vite que les blocs épais.
- Protéger avec du papier aluminium les parties de l'aliment qui décongèlent plus vite afin d'éviter un début de cuisson.
- Lorsque vous effectuez une décongélation, nous vous conseillons de ne pas complètement décongeler l'aliment. Le processus de décongélation se terminera pendant le temps de repos.

Volume et quantité des aliments

Plus vous augmentez la quantité à cuire, plus les temps de cuisson sont longs.  
A chaque fois que vous doublez la quantité à cuire, il faut augmenter le temps de cuisson de 50%. Lorsque ce temps est écoulé, vérifiez le résultat car le temps de cuisson dépend du type d'aliment.

## Kooktips

- Bij het maken van schotels in de gecombineerde functie dient u minder vocht te gebruiken dan bij heteluchtcirculatie alleen. Breng de hoeveelheid vocht met 30 % terug.
- Gebruik dezelfde temperaturen als bij een gewone oven.
- Raadpleeg uw kookboek voor meer details.

## Accessoires/kookgerei

Zorg ervoor dat alle accessoires en het kookgerei dat u gebruikt oven- en hittebestendig zijn.

• Bij het maken van schotels in de gecombineerde functie dient u minder vocht te gebruiken dan bij heteluchtcirculatie alleen. Breng de hoeveelheid vocht met 30 % terug.

• Gebruik dezelfde temperaturen als bij een gewone oven.

• Raadpleeg uw kookboek voor meer details.

## Niveaux de puissance pour cuire, chauffer et décongeler

Niveau de puissance  
Rapid :

Exemples d'utilisation  
Pour réchauffer des aliments tels que soupes, thés, cafés et autres plats contenant beaucoup d'eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, réchauffer à une puissance plus basse. De même, les quiches, pizzas et viennoiseries doivent être réchauffées sur la position décongélation.

Pour cuire des légumes frais ou congelés, des fruits, des poisson, des conserves et des boissons.

Réchauffage des aliments pré-cuisinés.

Pour cuire la cuisson des pâtes à biscuit qui doivent ensuite cuire à pleine puissance. Cuisson des viandes.

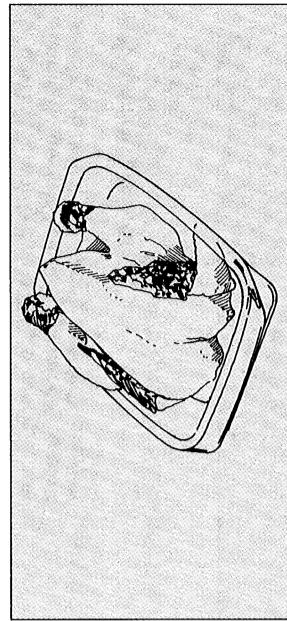
Cuisson à l'étouffée, décongélation partielle. Préparation de sauces, plats à base d'œufs et fromage, crème fraîche, chocolat fondu. Décongélation des viandes cuites et des pâtes à pain, pizza, quiches, tartes...

Ramollir du beurre pour la préparation des pâtes à pâtisserie. Maintenir les aliments au chaud.

## Taille et forme des aliments

A poids égal, plus les aliments sont petits ou minces, plus ils cuissent vite.

De même, les aliments de forme régulière cuisent de façon plus uniforme que les aliments de forme irrégulière.



Température des aliments

Les aliments à température ambiante seront réchauffés plus rapidement que les aliments sortant du réfrigérateur.

## Nature des aliments

Les aliments poreux ou aqueux (ex: endives, courgettes) cuisent plus rapidement que les aliments denses (ex : viandes, pommes de terre).

Taille et forme des aliments

A poids égal, plus les aliments sont petits ou minces, plus ils cuissent vite.

De même, les aliments de forme régulière cuisent de façon plus uniforme que les aliments de forme irrégulière.

Lorsqu'on fait cuire des aliments de forme irrégulière, la partie la plus fine cuît plus vite que la partie la plus épaisse. Placer les ailes et les pattes du poulet vers le centre du plat.

## Remuer et retourner les aliments

Tourner, remuer et retourner les aliments sont des techniques utilisées aussi bien dans la cuisine traditionnelle que dans la cuisson aux micro-ondes pour répartir la chaleur d'une façon homogène.

## Recouvrir les aliments

Recouvrir les aliments est indispensable. Un couvercle étanche enferme la vapeur et l'humidité, ce qui accélère la cuisson et contribue à rendre l'aliment plus tendre.

Il faut absolument recouvrir vos plats lorsque vous cuisez des légumes, de la viande, des ragoûts, et lorsque vous réchauffez des aliments déjà cuisinés.

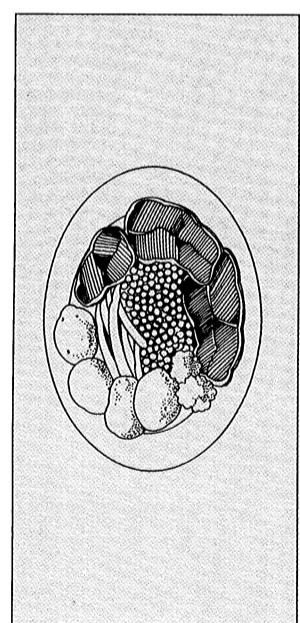
## Aliments recouverts d'une peau

Plusieurs catégories d'aliments sont recouverts d'une peau ou d'une membrane. Ces aliments doivent être piqués avec la pointe d'un couteau pour permettre à la pression de s'échapper. Ceci les empêche d'éclater au fur et à mesure de la dilatation des aliments pendant la cuisson.

Ceci s'applique aux pommes de terre non épluchées, aux frites de volailles, aux jaunes d'œufs, aux fruits non épluchés, aux saucisses.

Tout comme pour la cuisine traditionnelle, la cuisson aux micro-ondes requiert quelques techniques simples. En suivant ces techniques, vous obtiendrez, avec la fonction micro-ondes, des résultats parfaits.

Lorsque vous utilisez la fonction micro-ondes, vous pouvez toujours interrompre le cycle de cuisson, vérifier la cuisson ou retourner les aliments.



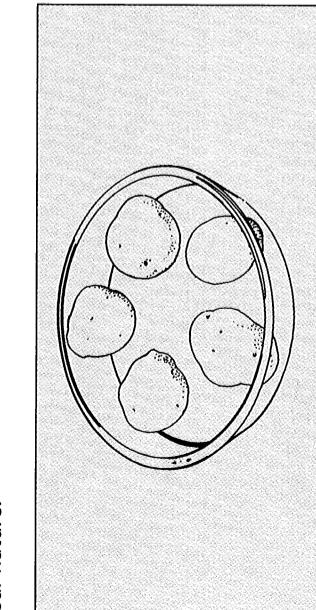
### Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient suivant la température, la nature, la quantité des aliments à cuire et selon les goûts de chacun. Apprenez à cuire vos aliments légèrement au dessous du degré de cuisson voulu. En effet, il est souhaitable de s'habituer dès le début à programmer un temps de cuisson plus court. Il est très facile de rajouter une minute ou deux pour finir de cuire les aliments à son goût, alors qu'il est impossible d'enlever une minute ou deux de cuisson à des aliments trop cuits.

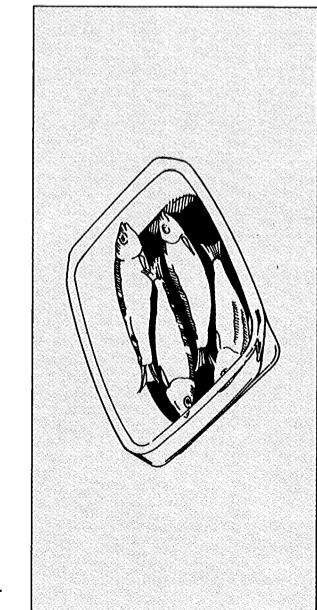
Dans un micro-ondes, les aliments continuent à cuire, même lorsque la source d'énergie micro-ondes a été stoppée. La cuisson ne s'effectue plus par micro-ondes mais continue par conduction de la chaleur vers le centre de l'aliment. La durée du temps d'attente dépend du volume et de la densité des aliments. Pour de petites quantités, le temps d'attente est très court : il correspond au temps qu'il vous faut pour servir votre plat. Pour des aliments plus gros et plus denses tels une grosse pièce de viande, le temps d'attente est de 5 à 6 minutes. Durant ce temps, la température de l'aliment augmente et la cuisson se termine.

### Disposition des aliments

Dans un micro-ondes, la disposition des aliments dépend de leur nature.



Si vous faites cuire plusieurs morceaux d'un même aliment, par exemple des pommes de terre en robe des champs, disposez-les en couronne.



Les aliments de forme irrégulière, les poissons par exemple, seront placés la queue vers le centre du plat.

### Accessoires/kookgerei

Zorg ervoor dat alle accessoires en het kookgerei dat u gebruikt oven- en hittebestendig zijn.

#### Ovenrooster

U kunt het voedsel direct op het rooster leggen of het rooster gebruiken als draagvlak voor schotels en schalen.

#### Glazen lekbak

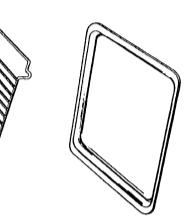
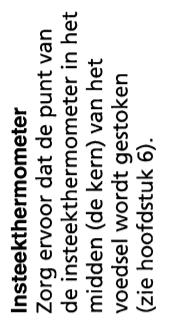
U kunt de glazen lekbak als bakplaat gebruiken maar ook om sappen op te vangen.

### Insteekthermometer

Zorg ervoor dat de punt van de insteekthermometer in het midden (de kern) van het voedsel wordt gestoken (zie hoofdstuk 6).

#### Kooktips

Raadpleeg uw kookboek voor meer details.



### TIPS VOOR HET MILIEU



#### Verpakking

**De verpakking** is volledig geschikt voor hergebruik, zoals wordt bevestigd door het hergebruiksymbool. Voor de verwerking dienen de plaatselijke voorschrijften te worden nageleefd. Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen, enz.) buiten het bereik van kinderen, want het kan gevaarlijk zijn.

#### Afdanking

Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden aangegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

**Afdanking** moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.

#### Dit apparaat

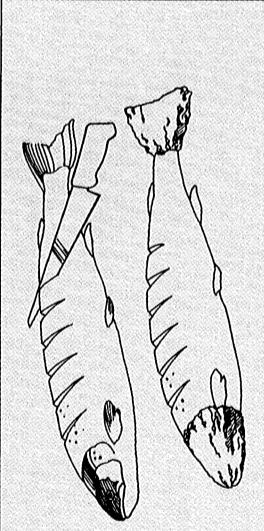
Voor nadere informatie over de behandeling,

terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

Snij de voedingskabel van het apparaat door

voordat u dit afdankt, zodat het niet meer bruikbaar is.

- Les sauces doivent être réchauffées dans un récipient haut et étroit plutôt que bas et large, rempli aux 2/3 maximum.



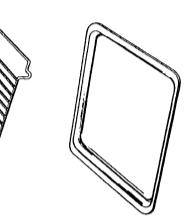
- Quand vous cuisez ou réchauffez un poisson entier, incisez la peau, ceci évite des craquelures. Couvrez la queue et la tête avec des petits morceaux de papier d'aluminium sans que ceux-ci ne touchent les parois du four.

### Insteekthermometer

Zorg ervoor dat de punt van de insteekthermometer in het midden (de kern) van het voedsel wordt gestoken (zie hoofdstuk 6).

#### Kooktips

Raadpleeg uw kookboek voor meer details.



### TIPS VOOR HET MILIEU



#### Verpakking

**De verpakking** is volledig geschikt voor hergebruik, zoals wordt bevestigd door het hergebruiksymbool. Voor de verwerking dienen de plaatselijke voorschrijften te worden nageleefd. Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen, enz.) buiten het bereik van kinderen, want het kan gevaarlijk zijn.

#### Afdanking

Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden aangegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

**Afdanking** moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvor

#### Dit apparaat

Voor nadere informatie over de behandeling,

terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

Snij de voedingskabel van het apparaat door

voordat u dit afdankt, zodat het niet meer

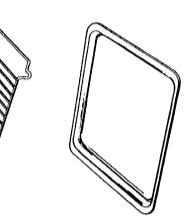
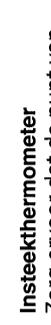
bruikbaar is.

### Insteekthermometer

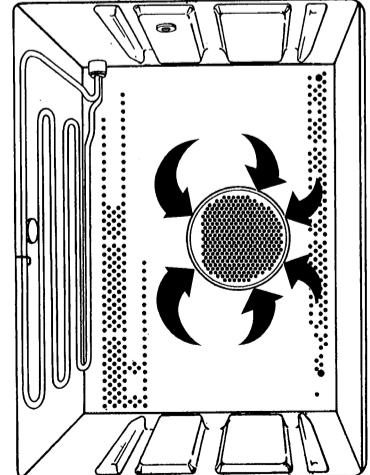
Zorg ervoor dat de punt van de insteekthermometer in het midden (de kern) van het voedsel wordt gestoken (zie hoofdstuk 6).

#### Kooktips

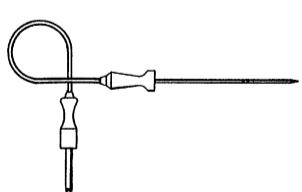
Raadpleeg uw kookboek voor meer details.



# Heteluchtcirculatie met gebruik van insteekthermometer



Bij gebruik van deze functie kunt u de temperatuur in de kern van het voedsel bepalen. Dit is zeer geschikt bij voorbeeld rosbief, geroosterd varkensvlees of gevogelte.



## Heteluchtcirculatie met gebruik van de insteekthermometer geschiedt op de volgende wijze;

1. Draai de multifunctieknop op de heteluchtcirculatie.
2. Steek de insteekthermometer in de aansluiting (in de rechterzijwand van de ovenruimte).
3. Steek de insteekthermometer in het voedsel.
4. Sluit de deur.
5. Druk op de toetsen voor instellen van de tijd totdat de gewenste temperatuur op het display verschijnt via de twee rechte cijfers.
6. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
7. Druk op de startknop.
  - Het kookproces begint.
8. Wanneer het voedsel de ingestelde eindtemperatuur heeft bereikt hoort u een geluidssignaal en de heteluchtcirculatie schakelt uit.  
Het display geeft nu de temperatuur van het voedsel weer totdat u op de stoptoets drukt.
  - De controlelamp voor temperatuur gaat uit.
  - De ovenlamp blijft branden.
  - De ventilator blijft lopen.
9. Druk op de stoptoets.
  - De ovenlamp gaat uit.
  - De ventilator stopt.

Op het display verschijnt de temperatuur in graden Celsius.

• De temperatuurindicatie knippert.

• De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 65 graden °C.

3. Steek de insteekthermometer in het voedsel.

4. Sluit de deur.

5. Druk op de toetsen voor instellen van de tijd totdat de gewenste temperatuur op het display verschijnt via de twee rechte cijfers.

U kunt iedere temperatuur instellen tussen 35 en 95 graden °C.

**Waarschuwing**  
Schakel de oven niet in als de thermometer beschadigd is.  
U kunt anders de thermometer beschadigen.

**Voor het onderbreken van het kookproces:**  
Zie hoofdstuk 7.

**Noot:** De twee linkse cijfers op het display geven de temperatuur weer die het voedsel op dat moment heeft, mits hoger dan 35 graden C en lager dan de ingestelde temperatuur. De temperatuur kan tijdens het kookproces worden gewijzigd.

**Op het display verschijnt de temperatuur in graden Celcius.**

• De temperatuurindicatie knippert.

• De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 65 graden °C.

3. Steek de insteekthermometer in het voedsel.

4. Sluit de deur.

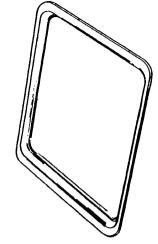
5. Druk op de toetsen voor instellen van de tijd totdat de gewenste temperatuur op het display verschijnt via de twee rechte cijfers.

U kunt iedere temperatuur instellen tussen 35 en 95 graden °C.

## Accessoires et ustensiles pour utilisation de la fonction micro-ondes seule

Les ustensiles et les récipients utilisés dans un four micro-ondes doivent être d'un matériau qui n'est pas un écran à l'énergie micro-ondes. En général, cela signifie que vous devez utiliser des récipients en papier, plastique, verre ou porcelaine. Les plats en métal réfléchissent l'énergie micro-ondes et empêchent la cuisson: ils ne doivent pas être utilisés. En plus du matériau, la forme du récipient doit aussi être prise en considération. Les formes rondes ou ovales donnent la cuisson la plus régulière. Les récipients de forme carrée ou rectangulaire peuvent cuire plus rapidement les aliments dans les angles qui absorbent davantage d'énergie. Les récipients peu profonds assurent une cuisson encore plus régulière.

Les récipients en porcelaine et en céramique conviennent parfaitement pour l'utilisation dans votre four à micro-ondes. Il en est de même pour la plupart des verres. Les verres en cristal de plomb risquent de se casser et ne doivent donc pas être utilisés. Les plastiques et le papier peuvent aussi être utilisés, s'ils sont prévus pour résister à la chaleur des aliments. Pour la cuisson, n'utiliser que des matières plastiques qui résisteront à une température de 120°C, par exemple polypropylène et polyamide. Quelques matières plastiques, par exemple, la mélamine, seront échauffées par les micro-ondes et endommagées. Pour vérifier qu'un récipient convient, effectuer le simple test suivant : Placer le récipient vide et un verre d'eau à l'intérieur du four à micro-ondes. L'eau est nécessaire parce que le four ne doit pas être utilisé à vide ou avec des récipients vides. Faire fonctionner le four à pleine puissance pendant une minute. Un récipient adapté sera seulement tiède.



Ne pas utiliser de récipients métalliques, par exemple, saucières ou poêles à frire. Ne jamais utiliser non plus d'assiettes ou de vaisselle décorées, car les décors peuvent être métalliques, par exemple, dorures ... et risquent d'être abîmés. Il est possible d'employer de petits morceaux de papier aluminium, mais seulement pour protéger les extrémités des pattes de poulets ou les queues de poissons : dans ce cas, contrôler que l'aluminium ne touche pas les parois du four pour éviter de les endommager.

### Lécherite en verre :

Vous pouvez l'utiliser pour recueillir les jus de cuisson et les particules d'aliments qui risqueraient de salir l'intérieur du four. Elle peut aussi servir d'ustensile de cuisson. Vous trouverez d'autres informations concernant les récipients pour four à micro-ondes dans votre livre de recettes.

### Attention :

De nombreux accessoires et ustensiles pour four à micro-ondes sont proposés sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à cet usage.

## Comment opérer la cuisson aux micro-ondes uniquement

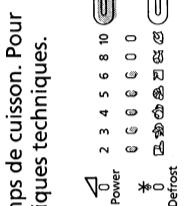
### Note:

Le temps et la puissance peuvent être modifiés en cours de cuisson.

Il est recommandé de recouvrir les ailes et les pattes d'un poulet avec du papier aluminium.

5. Quand le temps sélectionné est écoulé, un signal sonore est émis et le four s'arrête automatiquement.

- l'éclairage intérieur reste allumé
- le ventilateur continue à fonctionner
- le voyant de puissance s'éteint



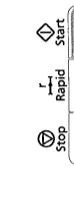
A.B.C. 8  
D : 3 0  
Stage A/B  
Timer - +

Power 2 3 4 5 6 8 10  
0 0 0 0 0 0 0 0  
Defrost



A.B.C. 8  
D : 3 0  
Stage A/B  
Timer - +

Power 2 3 4 5 6 8 10  
0 0 0 0 0 0 0 0  
Defrost



A.B.C. 8  
D : 3 0  
Stage A/B  
Timer - +

Power 2 3 4 5 6 8 10  
0 0 0 0 0 0 0 0  
Defrost



A.B.C. 8  
D : 3 0  
Stage A/B  
Timer - +

Power 2 3 4 5 6 8 10  
0 0 0 0 0 0 0 0  
Defrost



A.B.C. 8  
D : 3 0  
Stage A/B  
Timer - +

Power 2 3 4 5 6 8 10  
0 0 0 0 0 0 0 0  
Defrost

4. Appuyer sur la touche de mise en marche.

- Le four se met en marche.
- La lampe d'éclairage de la cavité s'allume.
- Le ventilateur démarre.

• Voir chapitre 7.

5. Sélectionner la puissance à l'aide du bouton.

- Le voyant de puissance s'allume.

Ouvrir la porte du four et sortir l'aliment.

6. Appuyer sur la touche arrêt L'éclairage intérieur s'éteint

- Le ventilateur s'arrête.

Ouvrir la porte du four et sortir l'aliment.

• Interruption de cuisson

• Interruption de cuisson

# 10 Heteluchtcirculatie

**Fonction Rapid start**

Cette fonction vous permet de réchauffer très rapidement certains aliments, et de les maintenir chauds. Vérifier que les voyants du sélecteur sont éteints.

- Placer l'aliment dans le four à micro-ondes et fermer la porte.

**Note:**  
Le temps et la puissance ne peuvent pas être changés après avoir appuyé sur le bouton "rapid". Pour annuler la fonction "rapid", appuyer sur la touche arrêt.

**Exemple:**  
Pour réchauffer 2 délicatessen.  
1. Placer le récipient dans le four et fermer la porte.  
2. Appuyer 3 fois sur le bouton "rapid".  
Le temps affiché est de 1,30 min.  
Le four fonctionne automatiquement en puissance maxi.

3. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et le four maintient la température en affichant "hold", pendant 20 minutes, avec émission d'un signal sonore toutes les minutes.

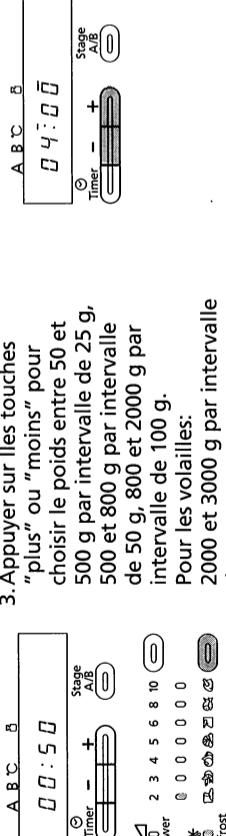


- Appuyer sur le bouton "rapid". La cuisson programmée est de 30 secondes à pleine puissance. Vous pouvez augmenter le temps de réchauffage en appuyant de nouveau sur le bouton. A chaque fois que vous appuyez sur le bouton, le temps est augmenté de 30 secondes et ce jusqu'à 5 minutes.
- Appuyer sur la touche arrêt.
  - La lampe intérieure du four s'éteint
  - Le four s'arrête
  - Le ventilateur s'arrête.

**Comment utiliser la décongélation automatique**

- Appuyer sur la touche décongélation. Le cadran affiche maintenant le poids en grammes et le niveau de puissance pour la première des sept familles d'aliments proposées.
- Le voyant de décongélation s'allume.

**Remarque:** on peut passer aux mesures de poids en livres et onces. Pour cela, appuyer sur la touche horloge, pour revenir en grammes, appuyer de nouveau sur la touche horloge.



- Appuyer sur les touches "plus" ou "moins" pour choisir le poids entre 50 et 500 g par intervalle de 25 g, 500 et 800 g par intervalle de 50 g, 800 et 2000 g par intervalle de 100 g.  
Pour les volailles:  
2000 et 3000 g par intervalle de 250 g.
- Appuyer sur la touche de mise en marche. Le temps de décongélation apparaît et commence à décroître.

- Note:** en décongélation automatique, le temps et la puissance ne peuvent pas être changés. Pour arrêter la décongélation avant le temps prévu, appuyer sur la touche arrêt.

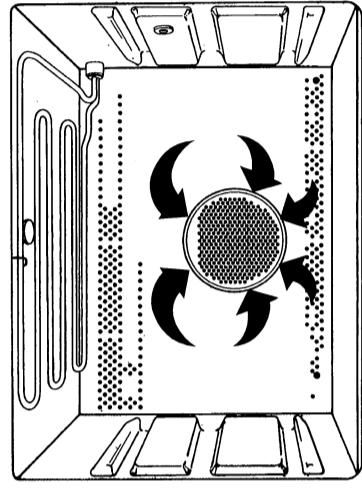
## Interruption de cuisson

Voir chapitre 7.



## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.



Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

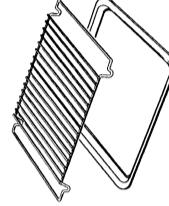
## Heteluchtcirculatie geschiedt op de volgende wijze:

- Draai de multifunctieknop op de heteluchtcirculatie.
  - Druk op de startknop.
    - De controlelamp voor temperatuur brandt. Deze dooft wanneer de instelde temperatuur bereikt is.
    - De ovenlamp brandt.
    - De ventilator loopt.
    - De oven is ingeschakeld.
  - Druk op de toetsen voor het instellen van tijd totdat de gewenste kooktijd op het display verschijnt.
  - Handmatige bediening:  
Zie hoofdstuk 7.
  - Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
  - Druk op de stoptoets.
    - De ovenlamp gaat uit.
    - De ventilator stopt.
- Voor het onderbreken van het kookproces:**  
Zie hoofdstuk 7.



**Bakplaat**  
Gebruik deze plaat net zoals in een gewone oven.

- Kooktips:**
- Wanneer u op twee hoogten wilt bakken plaats dan de eerste bakplaat op de bovenste steun en de tweede bakplaat op de onderste steun in de ovenruimte.
  - Werkt u met één bakplaat plaats deze dan op de middelste steun in de ovenruimte.
  - Raadpleeg uw kookboek voor meer details.



Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

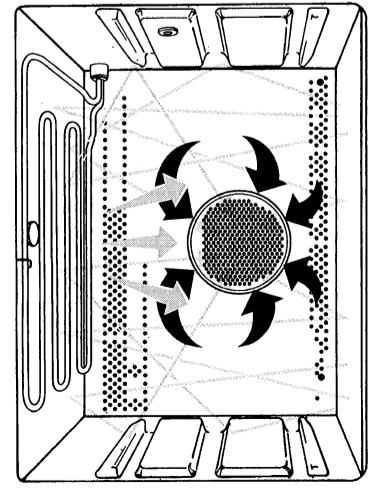
## Heteluchtcirculatie

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bak

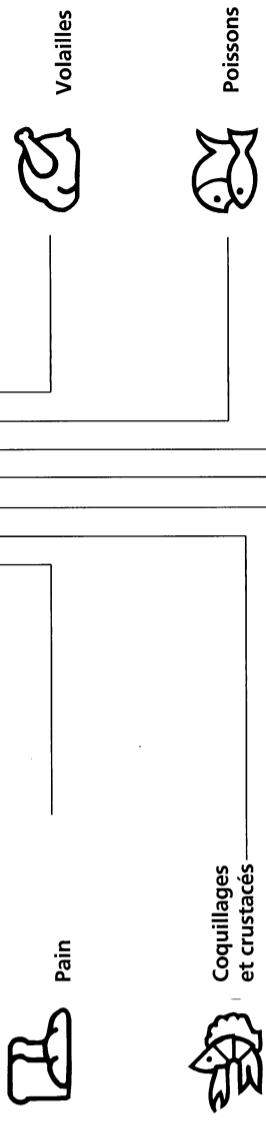
# 9

## Turbo Grill of Grill gecombineerd met magnetron



Gebruik deze functie voor halve hanen, grotere stukken vlees zoals, gerookt vlees, hele kip, hele vis of gegratineerde schotels.

0 Defrost



### Turbogrill of grill gecombineerd met magnetron geschiedt op de volgende wijze:

- Draai de multifunctieknop op 1. Draai de multifunctieknop op de grill positie.
- Druk op de toetsen voor het instellen van tijd totdat de gewenste kooktijd op het display verschijnt.
- Druk op de toets voor het instellen van het energieniveau totdat het gewenste niveau is bereikt.

A B C Δ  
4 ⌂ : ⌂ ⌂  
Timer - + Stage ⌂  
Defrost

- Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
- Druk op de startknop.
- De controlelamp voor temperatuur brandt. Deze dooft wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is.
  - De ovenlamp brandt.
  - De controlelamp voor magnetron brandt.
  - De ventilator loopt.
  - De oven is ingeschakeld.
- Wanneer de ingestelde tijd is verstreken hoort u een geluidssignaal en het grill- of turbogrillelement en de magnetron worden uitgeschakeld.
  - De ovenlamp blijft branden.
  - De ventilator blijft lopen.
- Druk op de stoptoets.
- De ovenlamp gaat uit.
  - De ventilator stoppt.

Noot: Om ervoor te zorgen dat de magnetron niet langer dan een uur op vol vermogen werkt, zal het energieniveau automatisch tot half vermogen (niveau 5) worden teruggebracht wanneer een tijd langer dan een uur wordt ingesteld. Tijd en energieniveau kunt u op elk gewenst moment wijzigen.

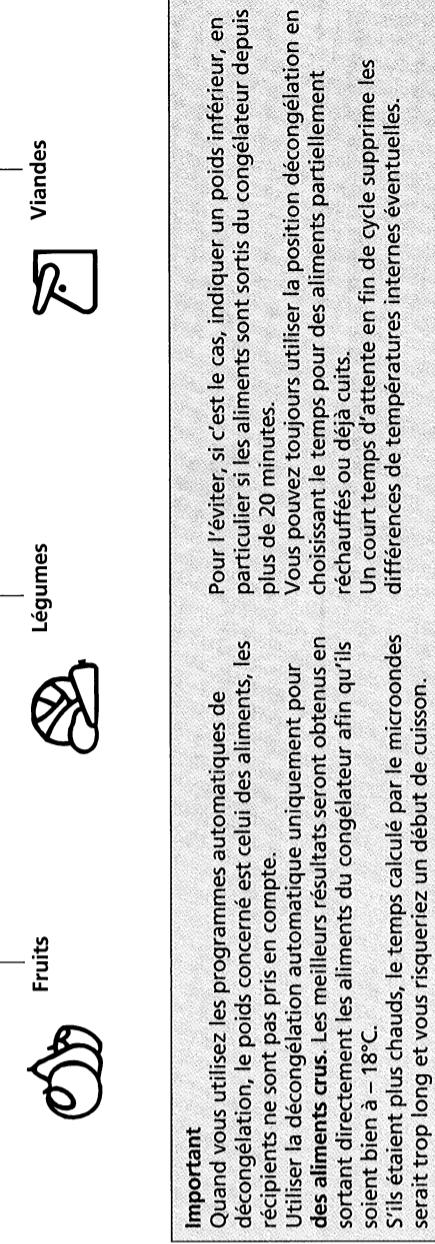
**Handmatige bediening:**  
zie hoofdstuk 7.

**Voor onderbreking van het kookproces:**  
Zie hoofdstuk 7.

- Prik het vel van bijvoorbeeld vis of gevogelte even door, wanneer u in de gecombineerde stand bereid.
- U hoeft de grill niet voor te verwarmen wanneer u de gecombineerde stand gebruikt.
- Raadpleeg uw kookboek voor meer details.

**Accessoires/kookgerei**  
Zorg ervoor dat alle accessoires en het kookgerei dat u gebruikt oven- en hittebestendig zijn en dat zij de microgolven doorlaten.

- Kooktips**
- Wanneer u bevroren maaltijden die reeds voorgekookt zijn, in de gecombineerde stand bereid, dient u het vermogen van de magnetron te beperken tot de lagerestanden.



#### Important

Quand vous utilisez les programmes automatiques de décongélation, le poids concerné est celui des aliments, les récipients ne sont pas pris en compte. Utiliser la décongélation automatique uniquement pour des aliments crus. Les meilleurs résultats seront obtenus en sortant directement les aliments du congélateur afin qu'ils soient bien à -18°C. S'ils étaient plus chauds, le temps calculé par le microondes serait trop long et vous risqueriez un début de cuisson.

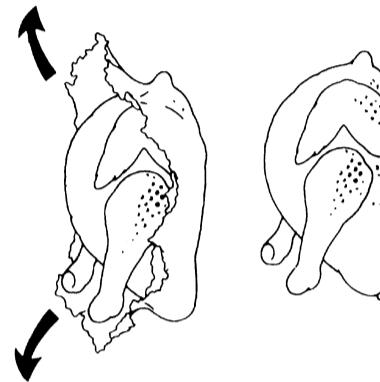
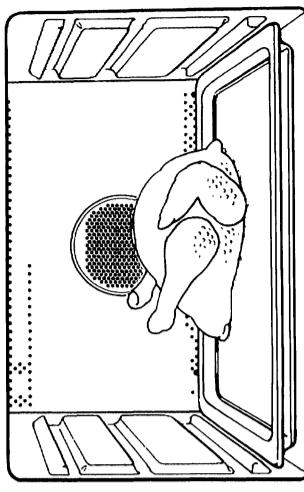
Pour l'éviter, si c'est le cas, indiquer un poids inférieur, en particulier si les aliments sont sortis du congélateur depuis plus de 20 minutes.

Vous pouvez toujours utiliser la position décongélation en choisissant le temps pour des aliments partiellement réchauffés ou déjà cuits.

Un court temps d'attente en fin de cycle supprime les

differences de températures internes éventuelles.

Les aliments en conditionnement adaptés aux micro-ondes peuvent être décongelés directement sur la sole (Exemple: Légumes, filets de poisson graisses, etc...).





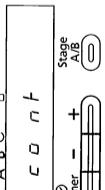


# 7 Fonction manuelle. Interruption de la cuisson. Maintien de la température. Préchauffage

## Fonction manuelle

Il est possible de faire fonctionner le four en appuyant seulement sur le bouton mise en marche, en fonction grill, turbogril ou air pulsé. Ceci vous permettra d'utiliser ces fonctions comme pour un four ordinaire. En utilisant la fonction manuelle, les micro-ondes sont toujours éliminées.

Quand la FONCTION MANUELLE est utilisée, le cadran affiche le temps pendant 3 secondes et puis affiche le mot "Cont" pour indiquer que le four fonctionne de façon continue. Si vous oubliez d'appuyer sur le bouton arrêt le four s'arrêtera automatiquement après 9h et 59 min. Pour vérifier la durée de fonctionnement écoulée, appuyer sur le bouton de temps de droite et la durée sera affichée pendant 3 secondes. Si vous désirez plus de 3 secondes, maintenez le bouton appuyé et le temps écoulé sera affiché jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton.



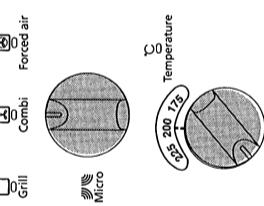
### Maintien de la température

Ce four a la possibilité de maintenir les aliments chauds après le réchauffage. Cette fonction est automatique en utilisant la fonction Rapid START. Quand le temps est écoulé et que "hold" est affiché, le four délivre la plus faible puissance des micro-ondes pendant 20 minutes pour garder les plats chauds. Un signal sonore retentit toutes les minutes. Après ce temps, les micro-ondes s'arrêtent.

### Préchauffage

Il est quelquefois nécessaire de préchauffer le four pour obtenir les meilleurs résultats. Ce préchauffage s'effectuant toujours le four vide, il est important d'en pas utiliser les micro-ondes, ce qui pourrait endommager l'appareil: nous vous conseillons donc de toujours utiliser la FONCTION MANUELLE pour le préchauffage, car elle débranche la fonction micro-ondes.

1. Choisir la position du bouton multifonction.



### Interruption de la cuisson

La porte peut être ouverte en cours d'opération pour vérifier, remuer ou retourner les aliments, si nécessaire. Quand la porte a été ouverte le cadran clignote pour indiquer que l'opération a été interrompue.

**Si vous désirez poursuivre la cuisson,**  
fermer la porte et appuyer sur la touche de mise en marche. **Notesi** vous utilisez la fonction Rapid, vous devez appuyer sur la touche Rapid START.

**Si vous désirez arrêter la cuisson,**  
enlevez les aliments et remettez tous les boutons à zéro, fermer la porte et appuyer sur la touche arrêt.

**Après la cuisson,**  
ramener toujours le bouton multifonction sur le symbole micro-ondes, après utilisation des fonctions traditionnelles.

### Bereiden in fasen

1. Druk op de toets voor het bereiden in fasen.

- Het eerste indicatielampje knippert. Dit betekent dat de 1e bereidingsfase kan worden geprogrammeerd.

**Noot:** Gegevens voor automatisch ontdooiën kunnen alleen worden vastgelegd in fase 1.

2. Druk op de toetsen voor het instellen van tijd om de gewenste bereidingstijd in te stellen.

3. Druk op de toets voor het instellen van het energieniveau totdat het gewenste energieniveau is bereikt.

4. Druk nogmaals op de toets voor het bereiden in fasen.

- Het eerste indicatielampje brandt. Dit betekent dat de 1e bereidingsfase in het geheugen is opgeslagen.
- Het tweede indicatielampje knippert. Dit betekent dat de 2e bereidingsfase kan worden geprogrammeerd.

Herhaal stappen 2 en 3 om de 2e fase te programmeren.

**Voor onderbreken van het kookproces:**  
Zie hoofdstuk 7.

5. Druk nogmaals op de toets voor het bereiden in fasen.

- De twee indicatielampjes branden nu om aan te geven dat beide fasen zijn geprogrammeerd.
- Het display vertoont nu de gegevens zoals vastgelegd in de fase.

6. Druk op de starttoets.

- De ovenlamp brandt.
- De ventilator loopt.
- Het bereidingsproces begint.

7. Het in fasen bereiden gebeurt in vaste volgorde van links naar rechts; dat wil zeggen eerst de 1e fase en daarna de 2e fase. Wanneer de 1e fase is beëindigd hoort u een geluidssignaal, het indicatielampje voor fase 1 dooft, het indicatielampje voor de 2e fase brandt nu en de oven start onmiddellijk met fase 2.

8. Controleer of veranderen van gegevens in beide fasen voordat het bereidingsproces begint:

- Druk op de toets voor het bereiden in fasen.
- De display vertoont nu de gegevens zoals vastgelegd in de 1e fase.
- Controleer of verander de gegevens van fase 1.
- Druk nogmaals op de toets voor het bereiden in fasen om de gegevens weer in het geheugen vast te leggen.
- Controleer of verander de gegevens van fase 2.
- Druk wederom op de toets voor het bereiden in fasen om de gegevens weer in het geheugen vast te leggen.

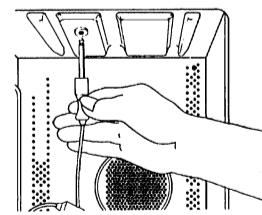
**Noot:** Wanneer u in beide fasen alleen een tijd vastlegt, zal de oven als een tijdklok werken.

**Voor onderbreken van het kookproces:**  
Zie hoofdstuk 7.

# 8 Fonction grill et turbogril

## Hoe moet u de insteekthermometer gebruiken?

Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.



7. Wanneer het voedsel op de ingestelde temperatuur is gebracht, hoort u drie keer een geluidssignaal en wordt uw magnetron automatisch uitgeschakeld.

- Het display geeft de ingestelde temperatuur weer totdat u op de stoptoets drukt.

- De ventilator blijft lopen.

- De ovenverlichting blijft aan.

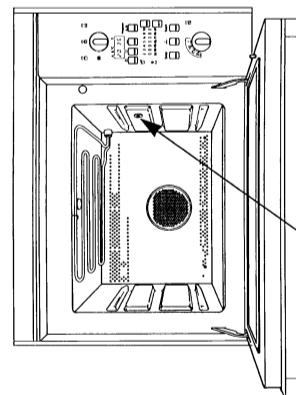
- Op het display verschijnt de temperatuur in graden Celsius. (De temperatuur is automatisch ingesteld op 65°C.)
- Het indicatielampje voor de insteekthermometer knippert. (Dit geeft aan dat de temperatuur van het voedsel lager is dan 35°C.)
- De controlelamp voor het magnetron brandt.
- De controlelampen voor het energieniveau branden. (Het energieniveau is automatisch ingesteld op vol vermogen)

**Noot:** De twee linkse cijfers op display geven de temperatuur weer die het voedsel op dat moment heeft, mits hoger dan 35°C, en lager dan de gevonden ingestelde eindtemperatuur. Tijdens het koken kan zowel de temperatuur als het energieniveau gewijzigd worden.

### Waarschuwing

U mag de insteekthermometer niet los in de ovenruimte laten liggen zonder dat deze is aangesloten middels de plug aan de rechterzijde van de ovenruimte. Wanneer u de oven gebruikt zonder rekening te houden met het bovenstaande kunt u de insteekthermometer beschadigen.

Voor kookonderbreking: zie hoofdstuk 7.



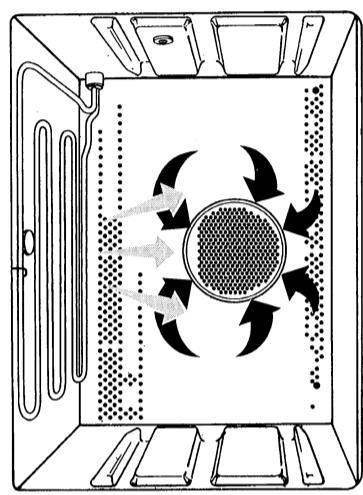
De aansluiting voor de insteekthermometer bevindt zich in de rechterzijwand van de binnenuitkant van de oven en is afgedekt met een rubber plug. Bij gebruik van de insteekthermometer de plug verwijderen. Wanneer de insteekthermometer niet wordt gebruikt dient de aansluiting altijd met de rubber plug te worden afgesloten. Dit om vervuiling van de aansluiting te voorkomen en zodoende een goede werking van de insteekthermometer te garanderen.

## Le grill

Le grilloir est placé sous la voûte du four. Cette fonction vous permet de brunir rapidement la surface des aliments. Il est recommandé de préchauffer avec le grilloir quelques minutes avant l'emploi. Utiliser cette fonction pour préparer vos hamburgers, saucisses, steaks, et côtelettes. Le gril est recommandé pour les aliments ayant une surface plane et régulière. Retourner les aliments en cours de cuisson.

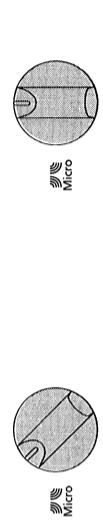
## Le turbo grill

La chaleur produite par le grilloir est combinée au ventilateur qui la distribue de manière homogène. Cette fonction est idéale pour doré et griller les aliments à l'extérieur et cuire le centre sans brûler la surface. Utiliser cette fonction pour les grosses pièces de viande, les poissons et les volailles. Le turbo grill est recommandé pour les aliments ayant une forme arrondie ou irrégulière. Retourner les aliments en cours de cuisson.



## Mise en marche du grill ou turbo grill

1. Positionner le sélecteur sur grill



2. Régler le temps de cuisson au moyen des touches de réglage de temps. La touche de droite sert à augmenter la durée, et celle de gauche à la diminuer. La durée augmente ou diminue par intervalles de 5, 10, 15, 30 secondes ou 1 minute selon le temps de cuisson. Pour plus de précisions, voir les caractéristiques techniques.



3. Choisir la température désirée.
4. Appuyer sur la touche arrêt. • Le gril s'arrête, le voyant de température s'éteint. • Le ventilateur continue à fonctionner • La lampe intérieure du four reste allumée

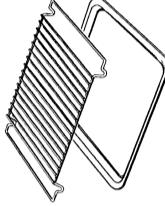


5. Pour l'éteindre actionner le sélecteur en le plaçant sur le symbole micro-ondes.

Voir chapitre 7.

6. Pour obtenir une cuisson parfaite:
  - ne pas laisser la porte du four ouverte trop longtemps, car la température à l'intérieur du four diminuerait.
  - Retourner les viandes à mi-cuisson.

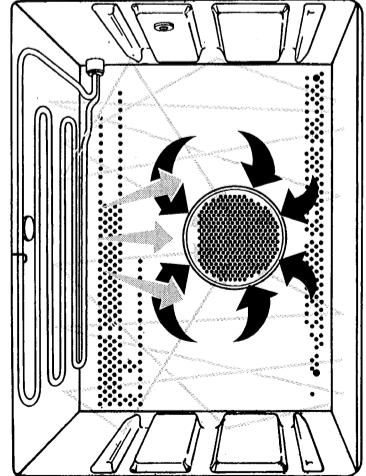
- RECOMMANDATION : Les enfants doivent être éloignés, les parties accessibles pouvant être chaudes quand le gril est utilisé.



**Lèchefrite:**  
Placez la lèchefrite au-dessous de la grille lorsque vous grillez directement sur la grille afin de recueillir le jus de cuisson.

# 9

## Fonction gril ou turbo gril combinée avec les micro ondes



Utiliser cette fonction pour préparer des poulets, des rotis, poissons ou gratins. Le temps de cuisson de ces aliments peut être réduit de 50% en utilisant cette fonction.

- Positionner le sélecteur sur grill.
  - Régler le temps de cuisson au moyen des touches de réglage du temps. La touche de droite sert à augmenter la durée, et celle de gauche à la diminuer. La durée augmente ou diminue par intervalles de 5, 10, 15, 30 secondes ou 1 minute selon le temps de cuisson. Pour plus de précisions, voir les caractéristiques techniques.
  - Sélectionner la puissance à l'aide de la touche. • La lampe témoin de puissance s'allume
  - Choisir la température désirée.
  - Appuyer sur la touche de mise en marche.
    - L'éclairage intérieur s'allume
    - Le ventilateur se met en marche
    - Le voyant de température s'allume également. Il s'éteint lorsque la température choisie est atteinte.
- Note:**  
Il vous est possible de modifier la puissance, le temps et la température en cours de cuisson.
- Quand le temps sélectionné est écoulé, un signal sonore est émis et le four s'arrête automatiquement.
    - l'éclairage intérieur reste allumé.
    - le ventilateur continue à fonctionner.
    - les voyants de puissance et de température s'éteignent..
  - Appuyer sur la touche arrêt.
    - l'éclairage intérieur s'éteint.
    - le ventilateur s'arrête.
    - Ouvrir la porte du four et sortir l'aliment.

### Interruption de cuisson

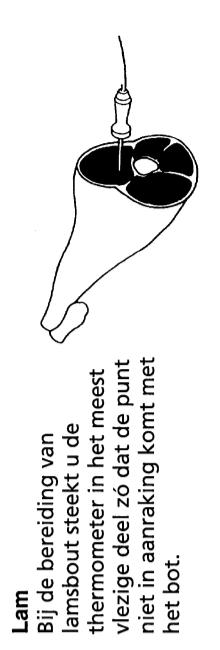
Voir chapitre 7.

- Note:**  
Afin de s'assurer que la puissance maximum n'est pas utilisée pendant plus d'une heure, le four limite automatiquement la puissance des micro-ondes au niveau 5 si vous choisissez un temps supérieur à une heure.

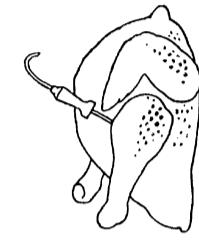
### Accessoires

N'utiliser pour ces fonctions que des ustensiles pouvant aller au four, résistant à la chaleur et transparents aux micro-ondes.

- Ciseler les aliments ayant une peau tel que les saucisses, le poulet, ou le poisson.
- Les quiches et pizzas sont cuites sur la grille, elle-même placée sur la léchefrite en verre.
- Les steaks doivent être retournés en milieu de cuisson.
- Ne pas ouvrir la porte du four pendant un trop long



**Kip**  
Wanneer de thermometer wordt gebruikt bij het bereiden of opwarmen van kip, moet de punt in het meest vlezige deel worden gestoken, aan de binnenzijde van het dijbeen, geheel achter de poot. De punt mag niet in aanraking komen met het bot.



**Lam**  
Bij de bereiding van lamssouw steekt u de thermometer in het meest vlezige deel zó dat de punt niet in aanraking komt met het bot.



**Vis**  
De thermometer kan worden gebruikt bij de bereiding van gehele vis, grote vissen zoals snoek of zalm. Steek de punt van de thermometer in het dikste gedeelte, niet te dicht bij de ruggegraat.

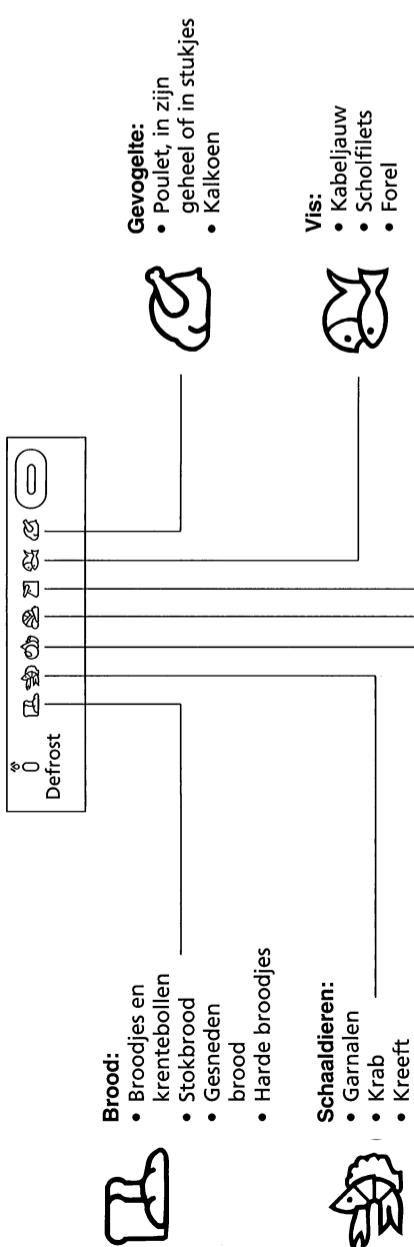


**Varkensvlees**  
Bij de bereiding van varkensvlees, zoals bijv. schouder, kotelet of ham, wordt de thermometer ingestoken aan de zijkant in plaats van door de vetzak aan de oppervlakte. Voorkom dat de punt in vette gedeelten komt.

### Anbefolven center Kerntemperatuur

	Kip	Lam	Varkensvlees
Vis	60–65°C	86–88°C	
Rundvlees	rauw medium	74–76°C	60–64°C
	doorbakken	70–78°C	68–72°C

# 10 Fonction air pulsé

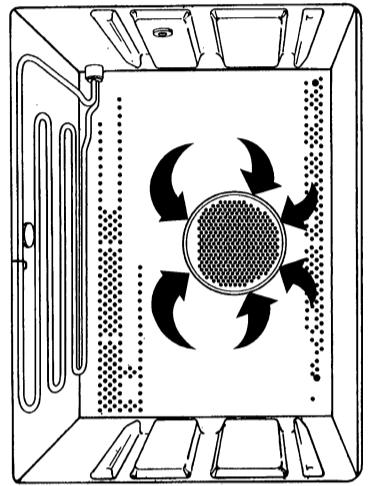


**Belangrijk om te weten**  
Bij automatisch ontdooken, moet u het netto gewicht van het voedsel zonder ingegeven, dat wil zeggen het gewicht van het voedsel zonder schaal of schotel.  
Alleen raw voedsel automatisch ontdooken.  
Het beste resultaat krijgt u als het voedsel een temperatuur heeft van -18°C en rechstreeks uit de diepvrieser komt.  
Indien het voedsel een hogere temperatuur dan de diepvriestemperatuur van -18°C heeft, bij voorbeeld wanneer u het bewaart in het vriesvak van uw koelkast, loopt u het risico dat het voedsel te gaar wordt.

Stel in dit geval een lager gewicht in en u krijgt vanzelf een kortere ontdootochtijd.  
Als u reeds bereid voedsel of voedsel dat u langer dan 20 minuten geheld uit de diepvrieser hebt gehaald, wilt ontdooken, kunt u beter zelf de tijd en het energieniveau instellen. Zie ook het hoofdstuk "U stelt zelf de tijd en het energieniveau in".  
Als u na het ontdooken het voedsel een korte tijd laat staan zal dit altijd het resultaat verbeteren.

## Bereiding met de thermometer

- De thermometer kan worden ingesteld op elke gewenste temperatuur tussen 35°C en 95°C.
- De temperatuur die wordt ingesteld moet hoger zijn dan de temperatuur die het voedsel op dat moment heeft.
- De thermometer kan niet worden gebruikt bij b.v. de bereiding van snoepgoed, jam of voor gerechten die moeten sudderen gedurende een langere tijd of moeten koken, omdat de hoogte in te stellen temperatuur 95°C is.
- De thermometer moet zo worden geplaatst, dat de punt niet in aanraking komt met de wanden of de bodem van de schaal.
- Doopt de thermometer nooit in water bij het schoonmaken. Droog hem na gebruik af met een schone, vochtige doek of papier.



### Air pulsé

Dans la fonction air pulsé, l'air chaud arrive par la paroi arrière, et circule grâce à un ventilateur qui assure une distribution homogène de la chaleur pendant la cuisson. La chaleur enveloppe complètement l'aliment, lui gardant toute sa saveur, et la cuisson se déroule à une température plus douce que pendant la cuisson traditionnelle. Grâce au ventilateur, il est possible de cuire plusieurs plats en même temps, sans qu'il y ait de mélange d'odeurs.

### Utilisation air pulsé

- Positionner le sélecteur sur air pulsé.

#### Note:

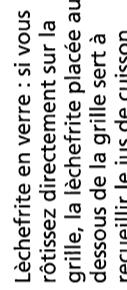
- Le temps et la température peuvent être modifiés en cours de cuisson.
- Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et le four s'arrête.
  - La lumière intérieure reste allumée.
  - La ventilation continue à fonctionner.
- Appuyer sur la touche arrêt.
  - La ventilation s'arrête.
  - Ouvrir la porte du four et sortir l'aliment.

Interruption de cuisson  
Voir chapitre 7.

### N'utiliser pour cette fonction que des ustensiles pouvant aller au four et résistant à la chaleur.

#### Accessoires

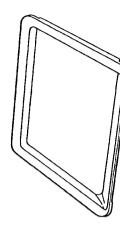
Grille : Utilisez-la comme support pour les ustensiles de cuisson ou pour cuire l'aliment directement sur la grille.



Pour obtenir une cuisson parfaite :

- Préchauffer le four uniquement lorsque le temps de cuisson est inférieur à 20 minutes.
- Diminuez la température de cuisson d'approximativement 10% par rapport aux températures programmées dans un four à chaleur statique ou par rapport aux cuisssons combinées micro-ondes et air pulsé.

- Si vous utilisez les deux plaques à pâtisserie, placez-les sur les 1<sup>re</sup> et 3<sup>ème</sup> gradins. Si vous n'en utilisez qu'une, placez-la sur le 2<sup>ème</sup> gradin.



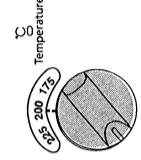
Plaque à pâtisserie : Utilisez-la pour cuire les pizzas, le pain, les biscuits, les meringues, etc...

### 2. Régler le temps de cuisson au moyen des touches de réglage du temps.

#### Fonction manuelle:

Voir chapitre 7.

### 3. Choisir la température désirée.



- Choisir la température désirée.
- Appuyer sur la touche arrêt.
- La ventilation s'arrête.
- Ouvrir la porte du four et sortir l'aliment.

Utilisation de la plaque à pâtisserie

Voir chapitre 7.

Utilisation de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

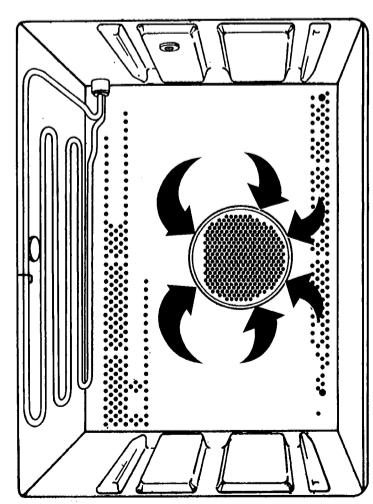
Voir chapitre 7.

Utilisation de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille et de la plaque à pâtisserie et de la grille

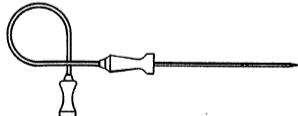
Voir chapitre 7.

# 11

## Fonction air pulsé avec sonde

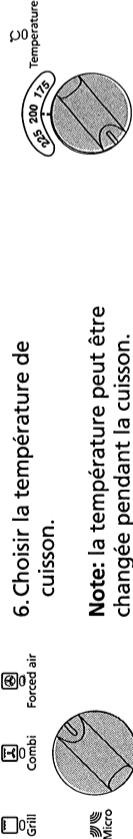


Cette fonction permet d'obtenir une température correcte au centre de l'aliment, pour les rotis ou les volailles.

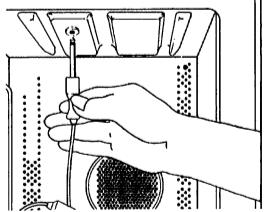


### Utilisation de l'air pulsé

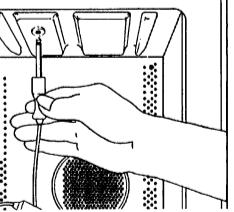
- Positionner le sélecteur sur air pulsé.



Note: la température peut être changée pendant la cuisson.



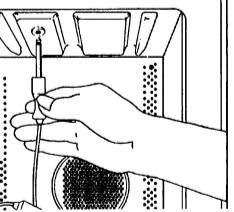
- Insérer la fiche de la sonde dans la prise intérieure du four.



L'affichage indique automatiquement 65°C en clignotant.



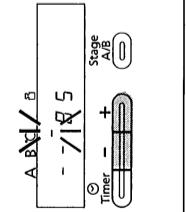
- Insérer la sonde dans l'aliment.



- Fermer la porte du four.

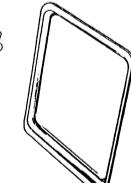


- Sélectionner la température de cuisson de l'aliment désirée comprise entre 35°C et 95°C indiquée par les deux chiffres de droite, en utilisant les touches "plus" ou "moins".



**Interruption de cuisson:**  
Voir chapitre 7.

**Accessoires**  
N'utilisez pour ces fonctions que des ustensiles pouvant aller au four, résistant à la chaleur et transparents aux micro-ondes.



**Lèchefrite en verre :** si vous rôtissez directement sur la grille, la lèchefrite placée au dessous de la grille sert à recueillir le jus de cuisson.

## Rapid

Diese functie geeft u de mogelijkheid om voedsel zeer snel te verwarmen, Wanneer u de direct functie gebruikt houdt de oven het gerecht gedurende 20 minuten automatisch warm (zie ook hoofdstuk 7).



**Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.**

- Open de deur van uw oven, zet de schaal of schotel in de ovenruimte en doe de deur dicht.

**Noot:** Het vermogen kan niet worden veranderd wanneer de rapidstartknop is ingedrukt.

## Voorbeeld:

U wilt snel een bord soep verwarmen (ongeveer 2 deciliter).

1.Zet het bord soep in de oven en sluit de deur.

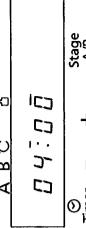
- Druk 3 keer op de rapidstartknop

- de tijd op het display is 1 minuut en 30 seconden.
- de oven start automatisch op het hoogste vermogen.

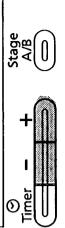
3.Wanneer de tijd is verstreken hoort u 3 keer een geluidsignaal en de oven schakelt automatisch over naar de warmhoudfunctie. De oven houdt de soep warm totdat u het bord uit de oven neemt of op de stoptoets drukt.

## Automatisch ontdooien

Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.



- Breng met de knoppen voor het instellen van de tijd het gewicht in.

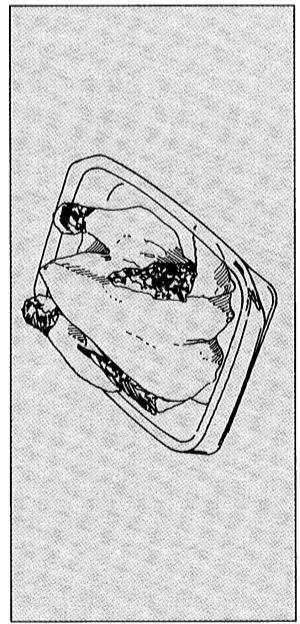


- Druk op de starttoets.
- op het display verschijnt de tijd die nodig is voor het ontdooien en de tijd begint af te tellen.

- Wanneer het automatisch ontdooien eenmaal is begonnen, kunt u de tijd, gewicht en voedselklasse niet meer veranderen. Wilt u het ontdooien stoppen voordat de tijd is verstreken, druk dan stoptoets in.

**Voor kookonderbreking:**  
zie hoofdstuk 7.

## Welk keukengerei is geschikt voor uw magnetron?



Schalen en schotels van (ovenvast) glas en glaskeramiek zijn ideaal. Heel geschikt is ook aardewerk, porselein en hagenoeg alle glaswerk. Kristal en fijn glaswerk kunt u beter niet gebruiken, omdat dit kan springen.

Plastic en papier kunnen ook worden gebruikt vooropgesteld dat dit materiaal bestand is tegen de voorverwarming.

Gebruik bij het koken alleen plastic dat bestand is tegen een temperatuur van 120°C. Sommige plastics, zoals bij voorbeeld melamine, worden door de microgolven verwarmd en kunnen dan vervormen. Om zeker te weten of u een bepaald bakje of schotelje gerust kunt gebruiken, zet u dit leeg in uw magnetron met een glas water eraast. Het glas water is nodig omdat u geen leeg bakje schootelt enz. in uw magnetron mag zetten. Zet uw magnetron 1 minuut lang op het hoogste energieniveau (in de hoogste stand). Een metalen pan, zoals bij voorbeeld een saus- of braadpan, mag u niet in uw magnetron gebruiken. Dit geldt ook voor een schaal of schotel met bij voorbeeld een gouden of zilveren sierrand of een ander decoratie waarin metaal voorkomt.

Een metalen pan, zoals bij voorbeeld een saus- of braadpan, mag u niet in uw magnetron gebruiken. Dit geldt ook voor een schaal of schotel met bij voorbeeld een gouden of zilveren sierrand of een ander decoratie waarin metaal voorkomt.

### Glazen lekbak

De glazen lekbak vangt sappen op, zodat de ovenruimte minder snel vuil wordt. U kunt het ook als kookgerei gebruiken. Voor verdere informatie raadpleeg hoofdstuk 3 kookgerei of uw kookboek.

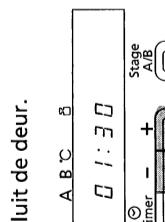
### Waarschuwing

- Er zijn een groot aantal accessoires te koop. Overtuig u ervan dat u iets aanschaft, of dit ook geschikt is voor de magnetron.

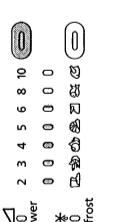
## Koken door het instellen van tijd en energievermogen

Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.

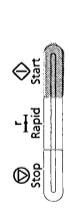
1. Plaats het voedsel in de oven en sluit de deur.



2. Druk op de toets voor het instellen van tijd totdat de gewenste kooktijd op het display verschijnt.



3. Druk op de toets voor het instellen van het gewenste energieniveau.



• De controlelamp voor magnetron brandt.

4. Druk op de starttoets.



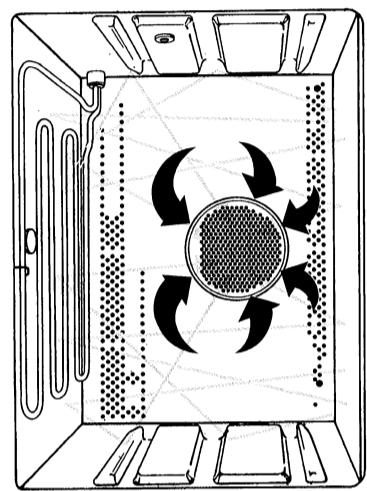
• De ovenlamp brandt.

• De ventilator loopt.

• De oven schakelt in.

**Noot:** Tijdens het bereidingsproces kunt u tijd en energieniveau wijzigen.

## 12 Fonction air pulsé avec micro-ondes



### Idéal pour cuisiner :

Rôtis, volailles, pommes au four, aliments congelés, poissons et gâteaux.

### Opération air pulsé/micro-ondes

1. Positionner le sélecteur sur air pulsé.
- Le voyant s'allume.

### 2. Sélectionner le temps de cuisson.

3. Sélectionner la puissance à l'aide de la touche.
- Le voyant de puissance s'allume.

4. Sélectionner la puissance à l'aide de la touche.
- Le voyant de puissance s'allume.

### Interruption de cuisson:

Voir chapitre 7.

- Note:** Afin de s'assurer que la puissance maximum n'est pas utilisée pendant plus d'une heure, le tour limite automatiquement la puissance des micro-ondes au niveau 5. Si vous choisissez plus d'une heure, il vous est possible de modifier le temps et la puissance en cours de cuisson.

### 4. Choisir la température désirée.



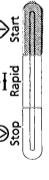
5. Wanneer dé ingestelde kooktijd is verstreken hoort u een geluidssignaal.
- De oven schakelt uit.
- De indicatielamp voor magnetron gaat uit.
- De ventilator blijft doorlopen.
- De ovenlamp blijft branden.

### 6. Druk op de stoptoets.

- De ovenlamp gaat uit.
- De ventilator stopt.

### Voor het onderbreken van het kookproces:

Zie hoofdstuk 7.



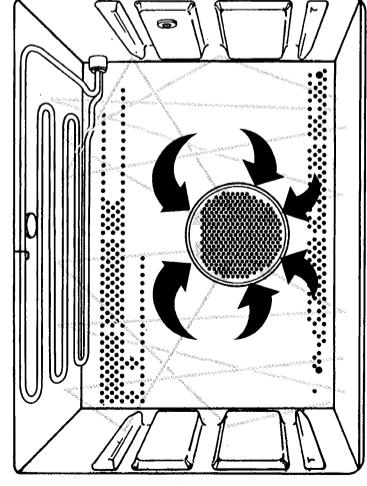
• De ovenlamp brandt.

• De ventilator loopt.

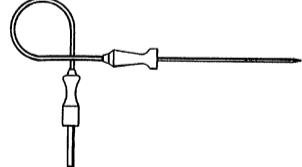
• De oven schakelt in.

# 13

## Fonction air pulsé avec micro-ondes et sonde



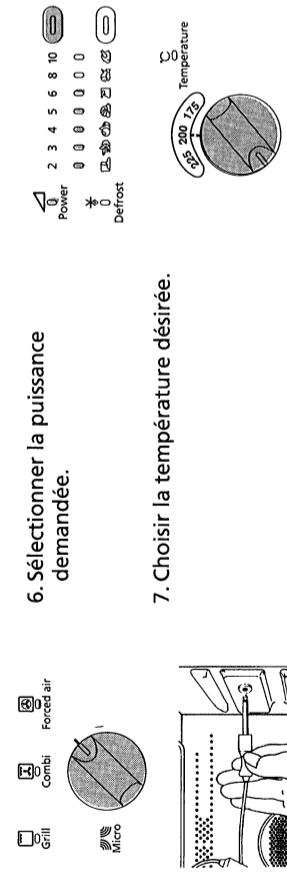
Cette fonction vous permet de réduire le temps de cuisson normal de 50% avec un résultat identique pour les volailles et les gros poissons.



### Opération air pulsé avec micro-ondes et sonde

1. Positionner le sélecteur sur air pulsé.

- le voyant s'allume.



6. Sélectionner la puissance demandée.

- Laat het voedsel niet te gaan worden. Als u alcohol wilt toevoegen, doe dat dan altijd na het koken.
- Blijf bij uw magnetron, vooral als u papier, plastic of ander brandbaar materiaal bij het koken gebruikt.
- Verwijder (metaal) sluitstrips van papieren of plastic zakken voordat u deze in de ovenruimte legt.
- Overtuig u ervan dat uw schalen en schotels geschikt zijn voor in de magnetron.
- Wanneer u babyvoedsel verwarmt, roer het voedsel dan goed om, zodat de warmte goed over het voedsel verdeeld wordt.

8. Appuyer sur la touche mise en marche.

9. Quand l'aliment atteint la température désirée, un signal sonore retentit 3 fois et le four s'arrête automatiquement. La température de la sonde reste affichée.

- le voyant de température s'éteint.
- la lampe intérieure du four reste allumée.
- la ventilation reste en fonction.

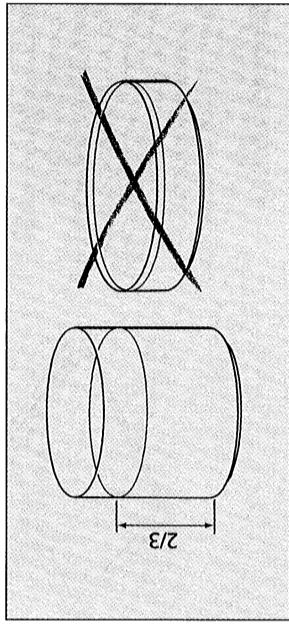
10. Appuyer sur la touche arrêt.
- la lampe intérieure s'éteint.
  - la ventilation s'arrête.

**Note:** Le four ne peut pas fonctionner avec la sonde si la fiche de celle-ci n'est pas bien enfoncee dans la prise. Si vous n'opérez pas ainsi la sonde risque d'être endommagée.

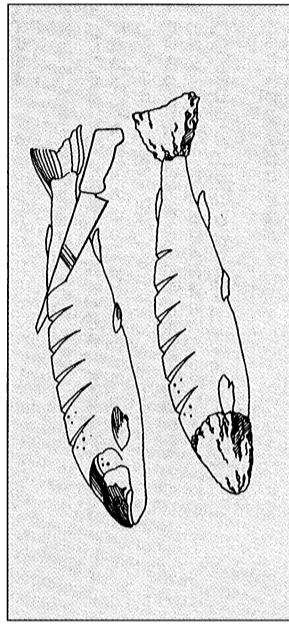
**Interruption de cuisson:**  
Voir chapitre 7.

- Tijdens het koken of verwarmen van een vloeistof (zoals bijvoorbeeld water) kan het gebeuren dat de vloeistof kookt zonder dat u dampbelletjes ziet. Dit verschijnsel noemen we kookpuntvertraging. Wanneer u de beker of het kopje uit uw magnetron haalt, kan de inhoud opeens heftig gaan koken en uit het kopje spatten met het risico dat u zich brandt. Om te voorkomen dat u brandwonden oploopt, kunt u het beste tijdens het kookproces een kunststof lepelje in het kopje of de beker zetten. Een magnetron heeft een korte bereidingstijd. Als u te lang verhit, droogt het voedsel uit. Overschrijdt daarom de aanbevolen bereidingstijden niet.
  - Raadpleeg uw magnetronkookboek. Zeker als u aan het voedsel alcohol hebt toegevoegd.
  - Indien iets in de ovenruimte vlam zou vatten, houd de ovendeur dan dicht, schakel de magnetron onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Om het gevraagd van brand in de ovenruimte tot een minimum te beperken, dient u het volgende in acht te nemen:
- Laat het voedsel niet te gaan worden. Als u alcohol wilt toevoegen, doe dat dan altijd na het koken.
  - Blijf bij uw magnetron, vooral als u papier, plastic of ander brandbaar materiaal bij het koken gebruikt.
  - Verwijder (metaal) sluitstrips van papieren of plastic zakken voordat u deze in de ovenruimte legt.
  - Overtuig u ervan dat uw schalen en schotels geschikt zijn voor in de magnetron.
  - Wanneer u babyvoedsel verwarmt, roer het voedsel dan goed om, zodat de warmte goed over het voedsel verdeeld wordt.

Leg dunne plakken vlees boven of schuin op elkaar. Dikke plakken worden naast elkaar gelegd.



- Wanneer u saus of soep opwarmt, vul de sauskom, de soupterrine of de beker dan maximaal tot 2/3.

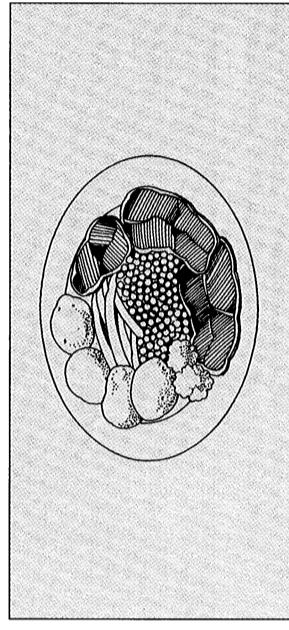


- Als u een hele vis opwarmt, maak dan een paar insnijdingen in de huid zodat de vis niet openscheurt.
- Scherm de staart en de kop met een heel klein stukje aluminiumfolie af zodat deze gedeelten niet te gaan worden.

### Accessoires

N'utilisez pour cette fonction que des ustensiles pouvant aller au four et résistant à la chaleur : grille et lèchefrite en verre.

Als u een bord voedsel samenstelt, plaats dan de dikkeren compacte stukken aan de buitenzijde van het bord en de dunneren in het midden voor het beste resultaat.



- Tijdens het koken of verwarmen van een vloeistof (zoals bijvoorbeeld water) kan het gebeuren dat de vloeistof kookt zonder dat u dampbelletjes ziet. Dit verschijnsel noemen we kookpuntvertraging. Wanneer u de beker of het kopje uit uw magnetron haalt, kan de inhoud opeens heftig gaan koken en uit het kopje spatten met het risico dat u zich brandt. Om te voorkomen dat u brandwonden oploopt, kunt u het beste tijdens het kookproces een kunststof lepelje in het kopje of de beker zetten. Een magnetron heeft een korte bereidingstijd. Als u te lang verhit, droogt het voedsel uit. Overschrijdt daarom de aanbevolen bereidingstijden niet.
- Raadpleeg uw magnetronkookboek. Zeker als u aan het voedsel alcohol hebt toegevoegd.
- Indien iets in de ovenruimte vlam zou vatten, houd de ovendeur dan dicht, schakel de magnetron onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact.

- Om het gevraagd van brand in de ovenruimte tot een minimum te beperken, dient u het volgende in acht te nemen:
- Laat het voedsel niet te gaan worden. Als u alcohol wilt toevoegen, doe dat dan altijd na het koken.
  - Blijf bij uw magnetron, vooral als u papier, plastic of ander brandbaar materiaal bij het koken gebruikt.
  - Verwijder (metaal) sluitstrips van papieren of plastic zakken voordat u deze in de ovenruimte legt.
  - Overtuig u ervan dat uw schalen en schotels geschikt zijn voor in de magnetron.
  - Wanneer u babyvoedsel verwarmt, roer het voedsel dan goed om, zodat de warmte goed over het voedsel verdeeld wordt.

# 14 Cuissons enchaînées – cuissons départ retardé

## Koken en verwarmen met de magnetronfunctie

### De hoeveelheid voedsel

Hoe meer voedsel u bereidt hoe langer de bereidingstijd. Als vuistregel kunt u aanhouden dat als u twee keer zo veel voedsel neemt, de bereidingstijd oock twee keer zo lang is. Als het twee minuten kost om 1 aardappel te garen, dan moet u ongeveer rekenen op vier minuten voor het garen van 2 aardappels.

### Temperatuur van het voedsel

Hoe lager de temperatuur van het voedsel dat u in uw magnetron doet, hoe langer de bereidingstijd. Voedsel dat op kamertemperatuur is, wordt sneller opgewarmd dan voedsel dat rechtstreeks uit de diepvrieser komt.

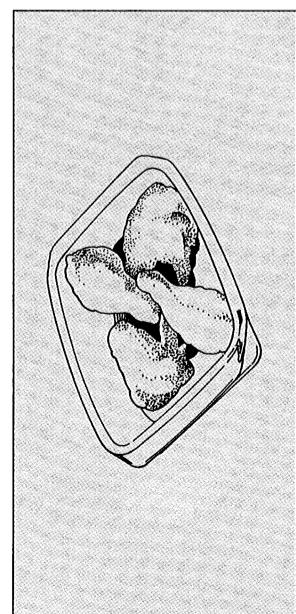
### Samenstelling van het voedsel

Voedsel dat veel vet en suiker bevat, wordt sneller opgewarmd dan voedsel waarin veel water voorkomt. Bij het koken loopt de temperatuur van vet en suiker oock hoger op dan die van water.

Hoe vaster de samenstelling van het voedsel, hoe langer de bereidingstijd. "Zeer vast" voedsel, zoals vlees, vergt een langere bereidingstijd dan lichter en lichter en lichter voedsel zoals een cake enz.

### Grootte en vorm

Kleinere stukken voedsel zullen eerder gaan zijn dan grote stukken. Gelijkmataig gevormde stukken zijn eerder gaan dan onregelmatig gevormde stukken.



Bij onregelmatige gevormde delen zijn de dunne delen eerder gaar dan de dikke delen. Plaats daarom de vleugels en de poten van bijv. een kippenbout in het midden van de schaal.

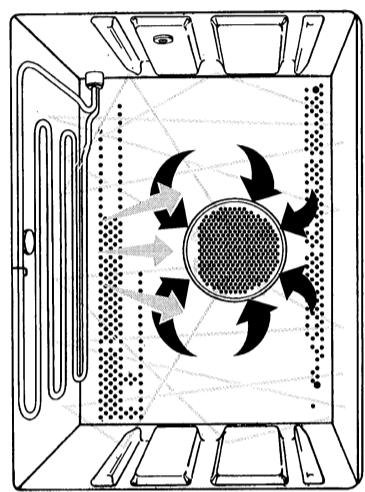
### Roeren en omdraaien van voedsel

Roeren en omdraaien zijn technieken die zowel bij gewoon als magnetronkoken worden gebruikt om de hitte gelijkmatig en snel te verdelen. Ook wordt hiermee voorkomen dat de buitenranden van het voedsel te snel gaar zijn. Omdraaien van voedsel is vooral belangrijk bij grote, compacte voedselsoorten.

### Een deksel op schaal of schotel is handig om:

- Het spatten tegen te gaan.
- De vocht in het voedsel vast te houden.
- Elke deksel die de microgolven doorlaat, kunt u hiervoor gebruiken. Zie ook het hoofdstuk "Welk keukengerei is geschikt voor uw magnetron".

Cette fonction vous permet d'enchaîner automatiquement la cuisson d'un aliment après sa décongélation, ou de retarder le départ d'une cuisson programmée.



### Opération cuissons enchaînées

1. Appuyer sur la touche cuissons enchaînées.
- Le premier voyant clignote et vous indique que la première fonction peut être programmée
2. Sélectionner la fonction micro-ondes choisie
  - Décongélation automatique.
  - Ou cuisson avec puissance et temps.
3. Appuyer une nouvelle fois sur la touche cuissons enchaînées.
- Le premier voyant reste allumé vous indiquant que la première fonction est programmée.
- Le second voyant clignote et vous indique que la deuxième fonction peut être programmée.

4. Sélectionner la fonction que vous souhaitez:
  - Grill ou turbo gril combiné avec micro-ondes
  - Air pulsé combiné avec micro-ondes
  - Air pulsé
  - Sélectionner un temps à l'aide des touches "plus" ou "moins".
5. Appuyer sur la touche cuissons enchaînées. Les deux voyants restent allumés vous indiquant que les deux fonctions sont programmées.
- L'affichage indique l'information de la première fonction choisie.

Comment vérifier, ou modifier la programmation avant cuisson:

1. Appuyer sur la touche cuissons enchaînées.
2. L'information de la première fonction s'affiche.
3. Vérifier ou modifier la fonction.
4. Appuyer de nouveau sur la touche cuissons enchaînées. La nouvelle fonction est enregistrée.
5. Vérifier ou modifier éventuellement la deuxième fonction.
6. Appuyer sur la touche cuissons enchaînées pour enregistrer la nouvelle fonction.

### Interruption de cuisson:

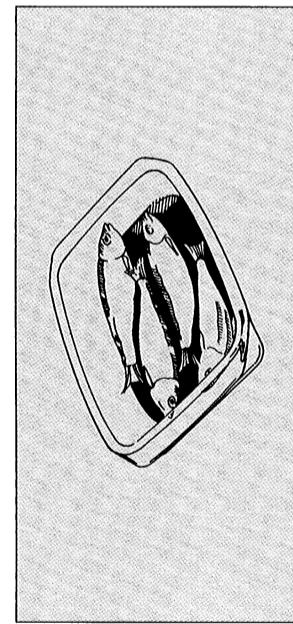
Voir chapitre 7.

### Opérations cuissons retardées

- On utilise la touche de cuissons enchaînées pour programmer un départ de cuisson retardé :
1. Appuyer sur la touche Cuissons enchaînées
  2. Programmer le temps retardé choisi, sans puissance
  3. Appuyer sur la touche Cuissons enchaînées.

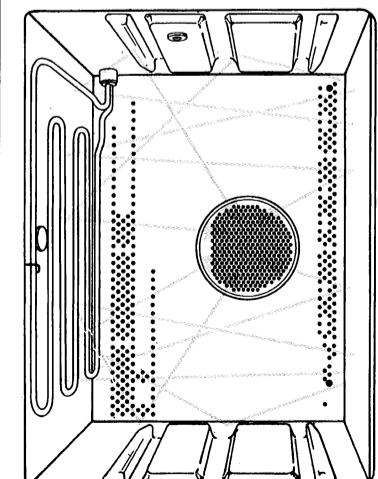
4. Programmer le temps et le mode de cuisson choisies.
5. Appuyer sur la touche Cuissons enchaînées.
- Le temps d'attente de départ se déroule et le décompte des chiffres apparaît.
6. A la fin du décompte, la cuisson retardée se met en marche.

Onregelmatig gevormd voedsel zoals vis moet met de dunne delen naar het midden van de schaal gelegd worden.





# 6 Microwellen



## Microgolven – wat zijn dat?

Microgolven zijn elektromagnetische golven van een bepaalde frequentie en geheel verwant aan radio en T.V. golven. Hun energie bezit de eigenschap om voedselmoleculen in een versneld beweging te brengen waardoor wrijfingswarmte ontstaat. Water en vet absorberen microgolven het beste. In alle voeding komt water of vet voor en is dus geschikt voor verwarming in de magnetron. Materiaal zoals papier, glas, porselein, plastic en ook lucht, worden niet door de microgolven verwarmd. Metalen kaatsen de microgolven terug.

## Questions et réponses

- Q. J'ai mis en service le four sans aliments. Est-il endommagé?  
R. Le fonctionnement à vide du four pour des courtes périodes ne cause pas de dommages. Il est toutefois déconseillé.
- Q. Est-il possible d'ouvrir la porte du four à tout moment pendant le fonctionnement?  
R. Oui, est possible d'ouvrir la porte du four à tout moment pendant le fonctionnement. Les systèmes de sécurité arrêtent instantanément l'émission de micro-ondes.
- Q. Pourquoi y a-t-il formation de condensation après la cuisson?  
R. La condensation sur les parois du four est causée par la vapeur de cuisson. Couvrir les aliments pour l'éviter.

## Belangrijk om te weten

- Geen hele eieren, met of zonder schaal, koken of opwarmen.
- Niet frieturen omdat u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.
- Geen vloeistoffen in luchtdichte verpakking verwarmen.
- Door het verwarmen neemt de druk toe en bij het openen van de verpakking kan de vloeistof alle kanten op spatten.
- Geen textiel, papier of ander brandbaar materiaal in uw magnetron drogen.
- Tijdens het koken of verwarmen van een vloeistof (zoals voorbeeld water) kan het gebeuren dat de vloeistof kookt zonder dat u dampbelletjes ziet. Dit verschijnsel noemen we kookpuntvertraging. Wanneer u de beker of het kopje uit uw magnetron haalt, kan de inhoud opeens heftig gaan koken en uit het kopje spatten met het risico dat u zich brandt. Om te voorkomen dat u brandwonden oploopt, kunt u het beste tijdens het kookproces een kunststof lepelje in het kopje of de beker zetten.

- Een magnetron heeft een korte bereidingsstijd. Als u te lang verhit, droogt het voedsel uit. Overschrijdt daarom de aanbevolen bereidingstijden niet. Raadpleeg altijd uw magnetronkookboek. Zeker als u aan het voedsel alcohol hebt toegevoegd.
  - Indien iets in de ovenruimte vlam zou vatten, houd de ovendeur dan dicht, schakel de magnetron onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Om het gevaren van brand in de ovenruimte tot een minimum te beperken, dient u het volgende in acht te nemen:
- Laat het voedsel niet te gaar worden. Als u alcohol wilt toevoegen, doe dat dan altijd na het koken.
  - Blijf bij uw magnetron, vooral als u papier, plastic of ander brandbaar materiaal bij het koken gebruikt.
  - Verwijder (metaal) sluitstripjes van papieren of plastic zakken voordat u deze in de ovenruimte legt.
  - Overtuig u ervan dat uw schalen en schotels geschikt zijn voor in de magnetron.

## Service

- En cas de nécessité, contacter votre revendeur.  
Si l'appareil ne fonctionne pas, avant de le contacter, vérifier :
- Si le courant électrique alimente bien l'appareil
  - Si la porte est fermée correctement
  - Si le temps de cuisson a été sélectionné
  - S'il n'y a pas une coupure de courant
  - Si vous avez suivi les instructions données dans la notice.

**Note**  
Le Service Après-Vente doit être effectué seulement par des techniciens spécialisés.

## Koken, opwarmen en ontdooiën met microgolven

In een magnetron worden de in het voedsel aanwezige watermoleculen rechtstreeks door microgolven in een versnelde beweging gebracht. Dit veroorzaakt wrijving waardoor warmte ontstaat. De microgolven dringen in het voedsel door en verwarmen niet alleen aan de oppervlakte. Verwarmen en koken met behulp van microgolven gaat daarom zeer snel en is energiebesparend. Wel wordt de schaal of schotel warm door de warmte-overdracht van het hete voedsel.

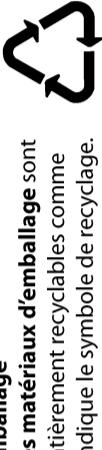
## Koken

Bij het koken op gas of electra moet het ene gerecht op een hogere temperatuur worden bereid dan het andere. Hoge temperaturen gebruikt men om iets snel aan de kook te brengen, lagere temperaturen om een gerecht te laten sudderen. Dezelfde techniek wordt gebruikt in de magnetron d.m.v. de regelbare energie. De magnetron energie wordt uitgedrukt in vermogens of wattage. Hoe hoger het vermogen, hoe sneller men kan koken. Om langzaam te koken wordt het

vermogen teruggebracht. De regelbare energie geeft u de mogelijkheid om net als bij koken op gas of electra de snelheid van de bereiding aan te passen.

- Koken kunt u op twee manieren, namelijk:
  - u steelt zelf de tijd en het energieniveau (de stand) in
  - u gebruikt de insteekthermometer.

## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

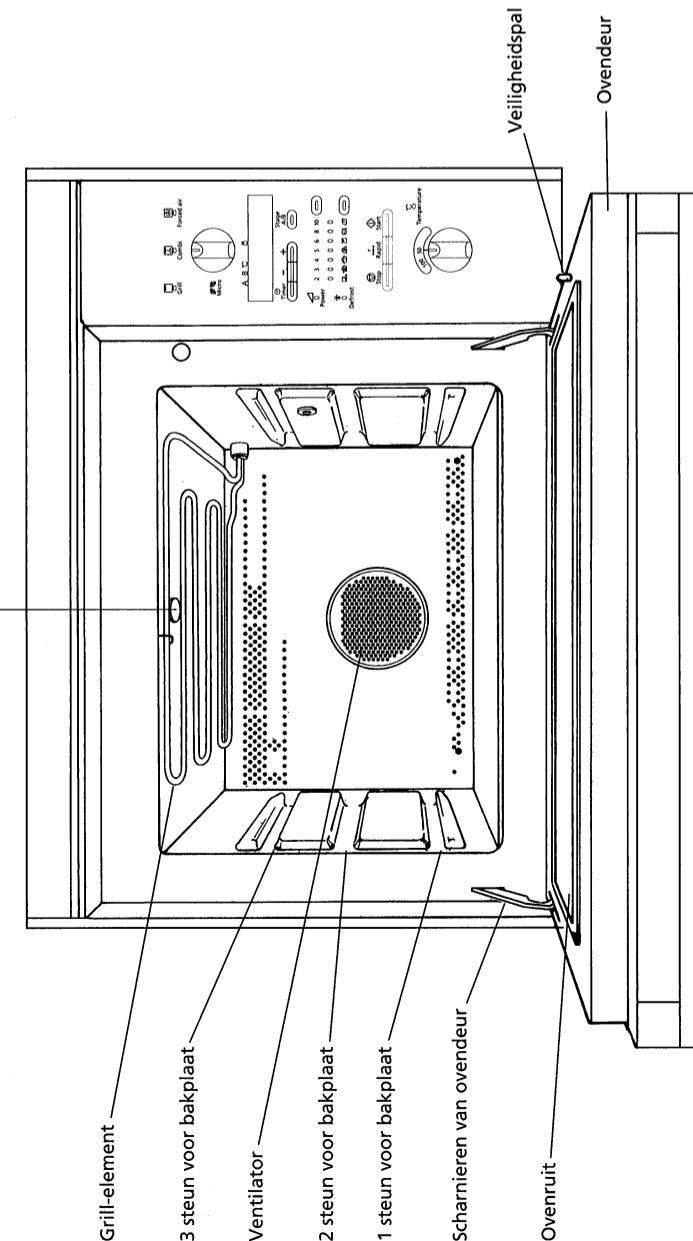


**Emballage**  
Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les règles locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants. **Cet appareil** porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Electroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

**Le symbole** présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. **Pour la mise au rebut**, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur. Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

## Kookgerei

### De Oven



Gebruik van accessoires	magnetron	magnetron + (turbo)-grill	magnetron + hetelucht-circulatie	grill/turbogrill	hetelucht-circulatie
bakplaat				x	x
lekbak	x	x	x	x	x
ovenrooster		x	x	x	x
ovenrooster + lekbak	x	x	x	x	x
thermometer	x		x		x

### Traditionele functies

Wanneer u heteluchtcirculatie, grill of turbogrill gebruikt zorg er dan voor dat het kookgerei hitte- en ovenbestendig is.

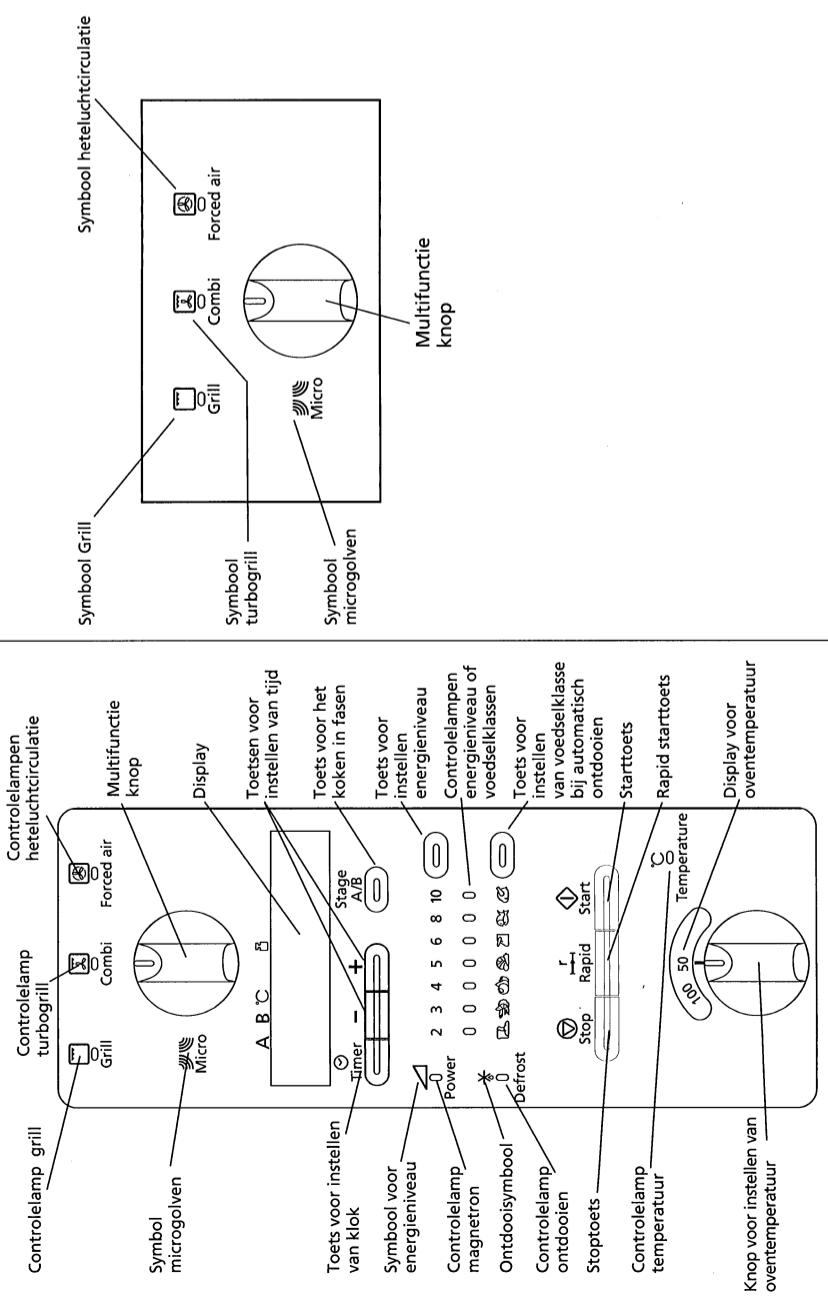
### Magnetron functie

Wanneer u de magnetronfunctie gebruikt zorg dan dat het kookgerei de microgolven doorlaat (zie schema).

### Combinatie functie

Gebruikt u de magnetronfunctie in combinatie met heteluchtcirculatie, grill of turbogrill, dan moet het kookgerei hitte- en ovenbestendig zijn en de microgolven doorlaten.

### Multifunctieknop



### Bedieningspaneel

Materiaal	Heteuctcirculatie of Grill	Magnetron	Combinaatiefuncties
Glas (algemeen)	nee	ja (1)	nee
Glas (ovenvast)	ja	ja	ja
Glaskeramiek en keramiek (ovenvast)	ja	ja (1)	ja (1)
Aardewerk	ja	ja	ja
Porselein (ovenvast)	ja	ja	ja
Plastic	nee	ja	nee
Bakjes van aluminiumfolie/aluminiumfolie	ja	ja (2)	ja
Metalen bakvormen	ja	nee	ja (3)
Metal (pannen etc.)	ja	nee	nee
Papier/karton	nee	ja	nee
Stro en hout	nee	ja	nee

- Zonder metalen delen of randen.
- Aluminiumfolie mag in beperkte mate gebruikt worden voor het afschermen van dunne voedselgedeelten om te voorkomen dat deze delen te gaar worden. Het opwarmen van voedsel in een bakje van aluminiumfolie duurt gewoonlijk twee keer zo lang dan het opwarmen in een bakje van plastic, glas, porselein of karton. Ook de bereidingstijd kan grote verschillen te zien geven. Het gebruik van aluminium bakjes wordt niet aangeraden.
- Metalen bakvormen kunnen gebruikt worden bij de combinatiestanden, maar als ze diep zijn zal de werking van de microgolven sterk afnemen omdat het voedsel afgeschermt tegen de microgolven. Het gebruik van metalen bakvormen wordt niet aangeraden.

# 5 Oventoebehoren en kookgerei:

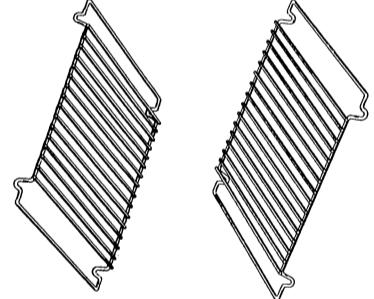
## 2 Installatie

### Vóór u de oven aansluit

- Lees de gebruiksaanwijzing en de aanwijzingen op het garantiebewijs van de oven nauwkeurig door vóór u het apparaat gaat gebruiken.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en het garantiebewijs op een vaste plaats.
- Controleer of de oven niet beschadigd is. Overtuig u ervan dat de ovendeur goed sluit en aan de binnenkant niet beschadigd is.
- De temperatuur van de omgevingslucht mag niet hoger zijn dan 35°C.

### Waarschuwing

Zet uw magnetron nooit aan als er niets in de ovenruimte staat. Hiermee kunt u uw magnetron beschadigen.

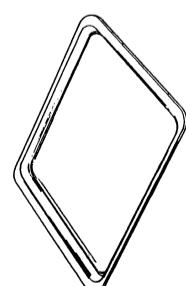


#### Ovenrooster

Bij gebruik van het ovenrooster kan de hete lucht vrij circuleren. Schuif het ovenrooster niet tegen de achterwand om de vorming te vermijden. Het kan worden gebruikt bij de hete lucht functie, de grill, de turbogrill en wanneer u een van deze functies combineert met de magnetron. Gebruikt u alleen de magnetronfunctie dan kunt u het rooster niet gebruiken.

#### Ovenrooster met glazen lekbak

Als voedsel op het ovenrooster wordt gelegd kan de lekbak direct onder het rooster worden geplaatst.



#### Bakplaat

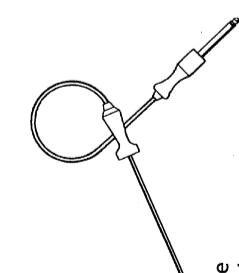
De bakplaat gebruiken voor het bakken van koekjes, bladerdeegbak, pizza's, broodjes enz. Deze worden direct op de bakplaat gelegd. Gebruik de bakplaat voor voedselbereiding met heteluchtcirculatie, grill of turbogrill. De bakplaat niet gebruiken als u één van de boven vermelde functies combineert met de magnetron functie of als u alleen de magnetron functie gebruikt.

#### Glazen lekbak

**Mag altijd gebruikt worden.** De glazen lekbak dient om sappen op te vangen en daardoor het ontstaan van vlekken te voorkomen. U kunt de glazen lekbak in een vaatwasser reinigen.

#### Thermometer

U kunt de thermometer gebruiken voor koken en opwarmen. De thermometer meet de temperatuur van het voedsel en laat deze temperatuur zien op het display. De thermometer is ontwikkeld voor gebruik met magnetron, met heteluchtcirculatie alleen met magnetron in combinatie met heteluchtcirculatie. Het is niet mogelijk om de thermometer met de grill/turbogrill te gebruiken. Maak de thermometer niet schoon in water, maar altijd d.m.v. een vochtige doek of wit keukengelpapier.



### Elektrische aansluiting

- Controleer of de netspanning die op het typeplaatje staat vermeld, overeenkomt met de netspanning bij u thuis. Het typeplaatje vindt u op de deuropening achter de deur.
- “Waarschuwing: uw apparaat moet worden aangesloten op een goed geaard stopcontact.”

### Elektrische aansluiting

Controleer of de netspanning die op het typeplaatje staat vermeld, overeenkomt met de netspanning bij u thuis. Het typeplaatje vindt u op de deuropening achter de deur.

“Waarschuwing: uw apparaat moet worden aangesloten op een goed geaard stopcontact.”

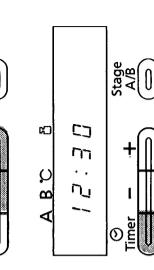
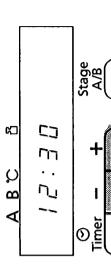
## 3 Klok

### Tijdsaanduiding op het display indien gewenst

Als het apparaat aan het net wordt geplugd of na een netstoring, is de display leeg. Het is mogelijk, indien gewenst, een klokfunctie op de display te programmeren. Als deze functie niet is geprogrammeerd, blijft de display leeg totdat de kooktijd wordt ingesteld.

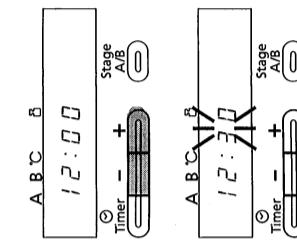
### Het instellen van de klok

- Druk de toets voor instellen van de klok in. Nu knipperen alleen de twee cijfers links van de dubbele punt nog. Dit zijn de cijfers voor de uren.
- Stel het juiste uur in met de toets voor het instellen van de tijd ⊕ en ⊖. De klok is een 24 uren klok. De rechtertoets is voor omhoog en de linkertoets voor omlaag.
- Als u de juiste tijd hebt ingesteld, moet u de toets voor het instellen van de klok opnieuw indrukken. Nu beginnen de twee cijfers rechts van de dubbele punt voor de minuten te knipperen.



5.Druk nadat u de minuten hebt ingesteld, opnieuw de toets voor instellen van de klok in en de klok begint te lopen.

Als u de juiste tijd wilt weten terwijl uw magnetron werkt, drukt u dan evenjes de toets voor het instellen van de klok in. De juiste tijd blijft dan ongeveer 3 seconden zichtbaar. Als de klok is ingesteld en u wilt alsnog een leeg display. Druk de toets voor het instellen van de klok in van de klok eenmaal in. De cijfers links van de dubbele punt knipperen. Druk daarna de stoptoets in; de display blijft leeg totdat de kooktijd wordt ingesteld.



Voor u |

Voor u begint

Om uw magnetron-oven te beschermen tijdens transport en opslag zijn de verwarmingselementen bedekt met een beschermende laag. Om deze laag te verwijderen moet de magnetron-oven tot de maximale temperatuur (250°C) verwarmd worden en gedurende 30 minuten voor elk element functioneren. Deze werkwijze kan dampen veroorzaken als de beschermende laag wegsmelt. Werkwijze bij het voor de eerste keer verwarmen van de oven:

## Heteluchtcirculatie element

- Zet de multifunctieknop op de heteluchtpositie
    - De controlelamp van de heteluchtcirculatie brandt.
  - Stel de oven in op 30 minuten met de toetsen voor instellen van tijd. De linkertoets is voor omlaag, de rechertoets voor omhoog.
  - Stel de temperatuurknop in op 250°C.
  - Druk de starttoets in
    - de oven werkt
    - de ovenlamp gaat aan
    - de ventilator start
    - de controlelamp van de temperatuur brandt. Deze dooft wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is.
  - Wanneer de ingestelde tijd verstrekken is hoort u een geluidssignaal en de heteluchtcirculatie stopt.
    - de controlelamp van de heteluchtcirculatie blijft branden
    - de ventilator blijft werken
    - de ovenlamp blijft branden
  - Druk op de stoptoets
    - de ovenlamp gaat uit
    - de ventilator stopt
    - de controlelamp van de

### 3. Stel de temperatuurknop in op 250°C

- de ventilator stopt  
 • de controlelamp van de heteluchtcirculatie blijft branden

7. Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.

8. Ga door met het grill element.

**Noot:** Het geluidssignaal na afloop van de ingestelde tijd of het ingestelde programma zal zich na elke minuut herhalen totdat u de deur opent of de starttoets indrukt.

---

**Grill element**

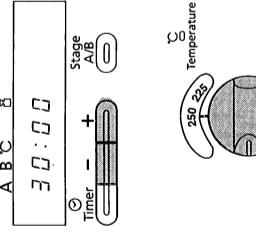
1.Zet de multifunctieknop op de grill positie  
 • De controlelamp van de grill brandt.

2.Stel de oven in op 30 minuten met de toetsen voor instellen van tijd. De linkertoets is voor omlaag, de rechertoets voor omhoog.

3.Stel de temperatuurknop in op 250°C.

4.Druk de starttoets in  
 • de oven werkt  
 • de ovenlamp gaat aan  
 • de ventilator start  
 • de controlelamp van de temperatuur brandt. Deze dooft wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is.

5.Wanneer de ingestelde tijd verstrekken is hoort u een geluidssignaal en de grill stopt.  
 • de controlelamp van de grill blijft branden  
 • de ventilator blijft werken




Grill element

- 1. Zet de multifunctieknop op de grill positie**

  - De controlelamp van de grill brandt.

**2. Stel de oven in op 30 minuten met de toetsen voor instellen van tijd. De linkertoets is voor omlaag, de rechertoets voor omhoog.**

**3. Grill Combi Micro**



**4. Druk de starttoets in**

  - de oven werkt
  - de ovenlamp gaat aan
  - de ventilator start
  - de controlelamp van de temperatuur brandt. Deze dooft wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is.

**5. Wanneer de ingestelde tijd verstrekken is hoort u een geluidsignaal en de grill stopt.**

  - de controlelamp van de grill blijft branden
  - de ventilator blijft werken
  - de ovenlamp blijft branden

A B C	8
3	7 6 5 4 3 2 1
Timer - +	Stage A/B
	Off

### 3. Stel de temperatuurknop in op

- Druk op de stoptoets
- de ovenlamp gaat uit
- de ventilator stopt
- de controlelamp van de grill blijft branden

7. Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.

De beschermlaag van de verwarmingselementen is nu verwijderd en de oven is nu gereed voor gebruik.

Wees voorzichtig: de oven is nu erg heet.

**Waarschuwing:**  
Evenals een gewone oven wordt ook dit apparaat heel gedurende het gebruik van heteluchtcirculatie, grill, tuig of deze functies gecombineerd met magnetron. Kinderen dan ook altijd uit de buurt van de hete oven houden!

5. Druk op de stoptoets

- de ovenlamp gaat uit
- de ventilator stopt
- de controlelamp van de grill blijft branden

6. Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.

De beschermlaag van de verwarmingselementen is nu verwijderd en de oven is nu gereed voor gebruik.

Wees voorzichtig: de oven is nu erg heet.

**8. Open de deur en laat de oven afkoelen.** Wij raden u aan om ondertussen deze gebruiksaanwijzing door te lezen voordat het apparaat gaat gebruiken.

**Waarschuwing:** Evenals een gewone oven wordt ook dit apparaat heel gedurende het gebruik van heteluchtcirculatie, grill, turboof of deze functies gecombineerd met magnetron. Kinderen kan ook altijd uit de buurt van de hete oven blijven.

5. Druk op de stoptoets

- de ovenlamp gaat uit
- de ventilator stopt
- de controlelamp van de grill blijft branden

6. Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.

De beschermlaag van de verwarmingselementen is nu verwijderd en de oven is nu gereed voor gebruik.

Wees voorzichtig: de oven is nu erg heet.

**8. Open de deur en laat de oven afkoelen.** Wij raden u aan om ondertussen deze gebruiksaanwijzing door te lezen voordat het apparaat gaat gebruiken.

**Waarschuwing:** Evenals een gewone oven wordt ook dit apparaat heel gedurende het gebruik van heteluchtcirculatie, grill, turboof of deze functies gecombineerd met magnetron. Kinderen kan ook altijd uit de buurt van de hete oven blijven.

5. Druk op de stoptoets

- de ovenlamp gaat uit
- de ventilator stopt
- de controlelamp van de grill blijft branden

6. Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.

De beschermlaag van de verwarmingselementen is nu verwijderd en de oven is nu gereed voor gebruik.

Wees voorzichtig: de oven is nu erg heet.